Bunter Salat mit Brie, karamellisierten Walnüssen und Croutons

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	493 kcal	Fett:	36,9 g
Eiweiß:	11,4 g	Davon gesättige Fettsäuren:	8,4 g
Kohlenhydrate:	29,7 g	ungesättige Fettsäuren:	28,5 g

Zutaten für 4 Portionen :

1	kleiner Zweig Rosmarin
2 EL	brauner Zucker
80 g	kalifornische Walnüsse
1	Vollkorn-Walnussbrötchen (60g)
3 EL	Olivenöl
2 EL	Walnussöl
2 EL	Preiselbeeren (Glas)
2 EL	heller Balsamicoessig
1 TL	Senf, mittelscharf
200 g	gemischter Blattsalat der Saison
3 – 4	Lauchzwiebeln
1	große Möhre
1	reife feste Birne
100 g	Weichkäse (z.B. Brie)

Zubereitung:

1. Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen, fein schneiden. Zucker in einer beschichteten Pfanne mit etwas Wasser schmelzen lassen. Die Walnusskerne darin karamellisieren lassen, dabei den Rosmarin untermischen. Auf Backpapier abkühlen und fest werden lassen. Das Walnussbrötchen würfeln, in der Pfanne in 1 EL heißem Öl rundherum knusprig braten, beiseitestellen.
2. Preiselbeeren, Essig, das restliche Olivenöl sowie das Walnussöl mit dem Senf, 1-2 EL Wasser sowie einer etwas Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben, kräftig durchschütteln.
3. Den Salat waschen, verlesen, trocken schütteln und in mundgerechte Stück zupfen. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden. Die Möhre schälen und mit einem Spiralschneider in Streifen oder Rosetten schneiden (alternativ mit dem Sparschäler dünne Scheiben abziehen). Die Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Den Brie in dünne Scheiben schneiden.
4. Blattsalate mit den Lauchzwiebelringen, Möhre, Birne und Brie auf Tellern oder einer Platte anrichten. Das Dressing darüber träufeln. Mit den karamellisierten Walnusskernen und Walnusscroutons bestreuen.