

Nussiger Birnen-Salat

mit no-bake Cheesecake



20-30min



3-4 Personen

Weihnachten werden traditionell drei Gänge gekocht: Unsere Köchin Hannah hat für euch als ersten Gang einen leichten Salat mit Birnen und karamellisierten Walnüssen kreiert. Da der schon so gesund ist, kann man es beim Nachtisch ruhig mal etwas krachen lassen: Der Käsekuchen schmeckt wunderbar nach Lebkuchen und ist im Nu zubereitet.

Was du von uns bekommst

- Butterkekse
- Butter
- Orange
- Walnüsse ¹⁵
- mittelscharfer Senf ¹⁰
- Lebkuchengewürz
- Frischkäse
- Honig
- Rote Beete
- Vollrohrzucker
- gemischter Salat
- Birne

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Pfanne
- Kochtopf
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 685kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 62.8g, Eiweiß 16.0g



1. Zucker schmelzen

In einem Topf den **Zucker** mit 1EL **Frischkäse** bei niedriger Hitze ca. 2-3Min. unter Rühren erwärmen, damit sich der Zucker auflöst. Nicht heiß werden lassen! Vom Herd nehmen und gut verrühren, sodass keine Klumpen mehr da sind. Den Zucker in einer großen Schüssel mit der **Gewürzmischung**, dem restlichen **Frischkäse** mit einem Schneebesen gut verquirlen.



4. Rote Beete vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. **Rote Beete** schälen und in 0.5cm Scheiben schneiden, diese wiederum in 0.5cm dünne Stäbchen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mischen und ca. 15Min. im Ofen backen. Den Ofen auf 180°C runterdrehen und abkühlen lassen.



2. Keksboden zubereiten

Die **Kekse** in der Verpackung lassen oder in eine Plastiktüte geben und mit der Rückseite einer Pfanne zerstoßen. Es sollten Semmelbrösel-ähnliche Krümel entstehen, ein paar größere Klumpen sind aber nicht schlimm. In einer kleinen Pfanne nun die **Butter** bei niedriger Hitze schmelzen, dann mit den **Keksen** vermischen und auf Gläser verteilen.



5. Nüsse vorbereiten

Die **Walnüsse** auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und leicht salzen. Den **Honig** darüber träufeln, ggf. vorher in einem Warmwasserbad flüssig werden lassen. Nüsse im Ofen ca. 8-12Min. backen. Etwas abkühlen lassen.



3. Dessert fertigstellen

Die **Orangenschale** abreiben, danach mit einem Messer vorsichtig schälen und in 4-5 Scheiben schneiden. Nun die **Orangenscheiben** abwechselnd mit der **Crème** in Gläser füllen, leicht antippen, sodass mögliche Luftbläschen entweichen, mit **Orangenabrieb** garnieren. Im Kühlschrank mind. 30Min. kalt stellen.



6. Dressing zubereiten

Den **Senf** mit 2EL Essig sowie 2-3EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. **Birnen** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Mit dem **Dressing** mischen. Die **Salatblätter** auf Teller verteilen, mit der **roten Beete**, den **Birnen** und den **Nüssen** garnieren, restliches Dressing drüber träufeln.