

# Chicoree-Birnen Salat

## Zutaten:

75 gr. Belugalinsen

1 Lorbeerblatt

3 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer

1 TL körniger Senf

2 TL Agavendicksaft

4 EL Olivenöl

2 EL Haselnussöl

2 EL Walnüsse

1 Chicoree

40 gr. Feldsalat

2 Birnen

½ Kästchen Kresse

Für die Vinaigrette Linsen mit Lorbeer in ungesalzenem Wasser 12-15 Minuten kochen, auf ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Lorbeerblatt entfernen.

Essig, 1 Prise Salz, Pfeffer, Senf und Agavendicksaft verrühren. Beide Ölsorten kräftig unterrühren, dann Linsen dazugeben.

Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rundherum knusprig rösten, dann beiseite stellen.

Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Birnen vierteln, Kerngehäuse herauschneiden und Viertel in dünne Spalten schneiden.

Salate und Birne auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Nüsse und Kresse darüber streuen.