

# Bunter Herbstsalat

## Zutaten FÜR 4 PORTIONEN



150g	Nüsslisalat
150g	Trauben dunkel
1	Zwiebel
50g	Nüsse klein
2	reife Birnen
2 EL	Öl (Walnussöl oder je nach Gusto)
1 TL	Honig
1TL	Senf
3 EL	milder Essig
100g	Weichkäse (Lilly vom Guggismärt)
	Salz, Pfeffer und ein feines Brot

1. Nüsslisalat waschen und trockenschleudern. Zwiebel schälen, halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.
2. Nüsse grob hacken. Weintrauben waschen, halbieren und die Kerne entfernen.
3. Öl mit Senf und Honig verquirlen und Essig einrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weichkäse in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Nüsslisalat mit der Salatsauce vermischen und zusammen mit den Zwiebeln und Birnen anrichten. Gehackte Walnüsse, Weintrauben und Weichkäse darauf verteilen und ein feines Brot dazu servieren.

**En Guete!**

[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)

**Guggi's  
Märt** lokal &  
frisch