

Rüebli – Birnen – Salat

Für 4 Personen

4	reife Birnen	Fliege und Stiel entfernen. Kerngehäuse entfernen, Birnen in Scheiben schneiden
700g	Rüebli, gemischte Farben	Rüebli schälen, in 5mm dicke Stängeli schneiden
1 TL 2 EL	Rohzucker Bratcrème	Rüebli, Birnen, Rohzucker und Bratcrème zusammen vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Backen:

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 25 – 30 Minuten braten.

1 ½ EL 2 EL	Zitronensaft Rapsöl Salz Pfeffer	Zitronensaft und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem noch warmen Rüebli und Birnen mischen. Alles in einer Schüssel anrichten und leicht lauwarm servieren
----------------	---	---