

## **Blattsalat mit Käsestreifen**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Kopf Lollo Bianco oder Novita-Salat  
50 g frische Sprossen.  
250 g Tomaten (im Winter evtl. Kirschtomaten - sind aromatischer)  
2 Birnen  
200 g Emmentaler oder Höhlenkäse,  
4 EL heißer Balsamessig  
1 EL Senf,  
Salz, Pfeffer,  
3 EL Rapsöl,  
1 Zwiebel

### **Zubereitung :**

Den Blattsalat putzen, waschen, Trockenschleudern und mundgerecht zerpfücken.  
Dann in eine große Schüssel geben.  
Sprossen kalt abbrausen und abtropfen lassen. Tomaten, Birnen waschen, putzen  
und in schmale Spalten schneiden. Käse fein stifen. Alles auf Salat anrichten.  
Essig, 2 EL Wasser, Senf, Salz, Pfeffer nach Geschmack verquirlen.  
Öl unterschlagen, Zwiebel pellen, fein hacken und zufügen. Als Soße über den Salat träufeln.

**guten Appetit**