

## Birnen in Parmesankruste

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1 Kolben	Chicorée
1 Bund	Rucola
2 Stauden	Chicorino Rosso
80 g	Parmesan gerieben
50 g	Paniermehl
1	rote Zwiebel
30 g	Walnusskerne
5 EL	Olivenöl
2 EL	weisser Balsamico
80 g	Speckwürfeli
1 EL	Honig
0,5 dl	Fleischbrühe
2	grosse Birnen (z.B. Williams)
1 EL	Zitronensaft
50 g	Mehl
3-4 EL	Bratbutter
	Salz
	Pfeffer



### Zubereitung:

Einige Chicoréeblätter lösen, beiseitelegen. Chicorée halbieren. Strunk entfernen, Rest kleinschneiden. Übrige Salate putzen.

Käse und Paniermehl mischen.

Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden. Nüsse hacken

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Speck darin anbraten. Nüsse und Zwiebel zugeben, ca. 2 Minuten braten. Mit Essig ablöschen, Honig und Fleischbrühe unterquirlen. Die Pfanne vom Herd nehmen, übriges Öl unterrühren.

Dressing salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

Die Birnen schälen, längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kerne entfernen.

Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln.

Mehl und Paniermehl-Mix getrennt auf Teller geben.

Eier in einem tiefen Teller verquirlen.

Birnen in Mehl, Eiern zuletzt in Paniermehl-Mix wenden.

Kochbutter portionenweise erhitzen. Die Birnen darin auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Herausnehmen, abtropfen, Salate, Dressing und Birnen anrichten