Veroma-Salatmix mit Birnen und Mohndressing

Zutaten für 4 Personen

1 Veroma-Salatmix 3er (2 SalaCrisp-Salate und 1 Raddicio Treviso)
300 g Birnen
6 EL Ahornsirup
3 EL Mohn
2 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Anis
2 EL Olivenöl
2 EL Walnussöl
Saft einer ½ Orange
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Burrata

Den Veroma-Mix waschen, trocken schütteln, klein schneiden und auf vier Teller verteilen. Die Birnen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

Den Ahornsirup, 3 EL Mohn sowie die Gewürze in einem Topf aufkochen. Die Birnen hineingeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten dünsten. Anschließend die Birnenspalten mithilfe eines Löffels herausnehmen und in einer Schüssel etwas abkühlen lassen.

Den Gewürzsud erneut aufkochen und etwas einkochen lassen. Anschließend den Sud leicht abkühlen lassen.

Den abgekühlten Sud mit den beiden Ölen aufschlagen, den Orangensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Veroma und die Gewürzbirnen sowie die Burrata auf die Teller verteilen. Zuletzt das Dressing über den Salat geben.

Guten Appetit!