

Sommerlicher Gartensalat

Goaskastascherl | Birnenbalsamico

Von: Silvia Kolb, Stainach Zubereitungszeit: 45 min

Anleitung Goaskastascherl

Zutaten vermischen und rasch zu einem Teig kneten, ausrollen und je nach belieben ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 C° goldbraun backen

Anleitung Birnenbalsamico

Zucker in der mäßig temperierten Pfanne karamellisieren, Mostbirnenspalten darin schwenken, mit Balsamicoessig ablöschen. Mit Birnensaft aufgießen und einreduzieren lassen

Salat waschen (vorzugsweise Vogerl, Häupel und Lollo Rosso), marinieren, mit Birnenspalten, Birnenbalsamico und den noch lauwarmen Goaskastascherln servieren.

Zutaten:

250g Lengdorfer Goaskastopfen

250g Butter

250g Mehl glatt

Prise Salz

Zutaten:

1 EL Zucker

2 Stk Mostbirnen

2 EL Balsamico essig

1/8l Birnensaft