Eisbergsalat mit Trauben, Nüssen und Bavaria Blu

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kopf Eisbergsalat
je 150 g kernlose dunkle und helle Weintrauben
40 g Walnusskerne
1 Birne
1 kleine rote Zwiebel
4 EL Weißweinessig
1 EL süßer Senf
1 EL Honig
4 EL Sahne
Salz, Pfeffer
4 EL Rapsöl
200 g Weichkäse mit Blauschimmel (z.B. Bavaria Blu)
1-2 TL rosa Pfefferbeeren

Zubereitung:

1. Eisbergsalat putzen, die Blätter ablösen, waschen und trocken schleudern. In mundgerechte Stücke teilen und in eine Schüssel geben.
2. Trauben waschen und halbieren. Walnusskerne grob hacken. Birne schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Vorbereitete Zutaten zum Salat geben.
3. Essig, Senf, Honig, Sahne, Salz, Pfeffer und Öl verrühren, über den Salat geben und gut vermischen. Käse in Scheiben oder Würfel schneiden und unterheben. Rosa Pfefferbeeren leicht zerdrücken und darüberstreuen.