Herbstsalat mit Birnen

für 4 Personen

4 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer
400 g Hüttenkäse, nature, abgespült, abgetropft
400 g Eichblattsalat, zerzupft
50 g Baumnusskerne, geröstet, grob gehackt
2 Birnen, längs in Scheiben gehobelt

1 Aceto und Oel in einer Schüssel verrühren, würzen
2 Den Hüttenkäse als Basis in den Tellern verteilen. Die übrigen Zutaten kunstvoll darauf anrichten.
3 Den Salat mit der Sauce beträufeln.

YoQua-Trauben-Dessert

für 4 Personen

4 Gläser von je ca. 2 dl
300 g rosa kernlose Trauben
1 rotschaliger Apfel
2 EL Zucker
1 EL Wasser

450 g Emmi YoQua Nature
4 EL Puderzucker
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen
100 g Cashew-Nüsse, grob gehackt
2 EL Zucker
1 Vanillestängel, fein gehackt

1 waschen und halbieren
2 waschen, in kleine Würfeli schneiden (so gross wie die Trauben)
3 Trauben und Apfelwürfeli mit Zucker und Wasser zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, in die Gläser verteilen.
4 YoQua, Puderzucker, Zitronenschale und -saft mit Vanillesamen mischen, auf das Traubenkompott verteilen.
5 Nüsse, Zucker und Vanille in einer Bratpfanne mischen, bei mittlerer Hitze ca 5 Min. rösten, etwas abkühlen lassen, auf die Crème verteilen.