

Schneewittchen-Salat: Radicchio, Brombeere und Ziegenkäse

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat

1 kleiner Radicchio
4 Ziegenkäsetaler
4 Teelöffel Honig
80 g Pinienkerne
100 g Brombeeren
Salatsprossen zum Garnieren

Für das Dressing

50 g Brombeeren
2 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Zitronensaft
6 Esslöffel Walnussöl
2 Esslöffel Wasser
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Stabmixer

sondern ist auch blitzschnell gemacht.

- 1 -

Für das Dressing Brombeeren, Wasser, Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf aufkochen. Hitze reduzieren und bei niedriger Temperatur 5-6 Minuten einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Sirup kurz auskühlen lassen. Mit Walnussöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Für den Salat Radicchio-Strunk und äußere Blätter entfernen. Restliche Radicchioblätter vorsichtig lösen, waschen und trocken schleudern.

- 3 -

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten goldbraun anrösten.

- 4 -

Radicchioblätter auf Teller verteilen und mit Ziegenkäse, Brombeeren, gerösteten Pinienkernen und Salatsprossen füllen. Mit Dressing und Honig beträufeln.

Spieglein, Spieglein an der Wand, wer ist der Leckerste im ganzen Land? Dieser Schneewittchen-Salat natürlich: Rot wie herbe Radicchio-Blätter, schwarz wie süße Brombeeren und weiß wie würzige Ziegenkäsetaler bringt er nicht nur fesche Märchenprinzen um den Verstand,