

Radicchio-Salat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Lass es dir schmecken!

- 1 -

Radicchio waschen und Blätter ablösen. Orange schälen und filetieren. Walnüsse in einer Pfanne 2-3 Minuten ohne Fett rösten und grob hacken. Parmesan reiben.

- 2 -

Für das Dressing Schalotte schälen und fein würfeln. Zusammen mit restlichen Dressing-Zutaten verquirlen.

- 3 -

Radicchio und Orangenscheiben auf Tellern anrichten, mit Dressing toppen und Walnüssen und Parmesan garnieren.

Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat

- 1 Radicchio
- 1 Orange
- 2 Handvoll Walnüsse
- 2 Esslöffel Parmesan (oder vegetarischer Hartkäse/veganer Käseersatz)

Für das Dressing

- 1 Schalotte
- 1 Teelöffel körniger Dijon-Senf
- 1 Teelöffel Honig
- 3 Esslöffel Orangensaft
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 5 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Wenn dunkelrote Salatblätter mit fein-bitterem Geschmack auf deinem Teller landen, ist es wieder an der Zeit für einen **Radicchio-Salat**! Was mit ihm in die Salatschüssel wandert? Saftige Orangen, knackige Walnüsse und würziger Parmesan. Aber eins fehlt noch... zu jedem guten Salat, gehört ein passendes **Dressing**. Gib deinem Radicchio das i-Tüpfelchen mit einem Dressing aus Senf, Honig, Orangensaft, Apfel-Essig und Olivenöl.