

Radicchio und Romanasalat mit Zitrusdressing



Zutaten für 2-3 Personen:

1/2-1 Mini-Romanasalat

75-100 g Radicchio, am besten
Radicchio de Treviso

Zitrusdressing:

1/2 gestrichener TL Salz

1/2 gestrichener TL Zucker

Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Cayenne-Pfeffer

3 EL Zitronensaft

3 EL Orangensaft

3 EL Olivenöl

Parmesan am Stück (optional)

1. Salate getrennt putzen und in Streifen schneiden. Radicchio nach Wunsch 30-60 Minuten wässern, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Streifen dann nochmals waschen und gut abtropfen lassen bzw. in der Salatschleuder trocknen.

2. Für das Dressing Salz und Zucker mit dem Zitronensaft auflösen. Orangensaft und Olivenöl zugießen, mit Pfeffer aus der Mühle und mit Cayenne-Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

3. Optional den mit dem Dressing vermischten Salat noch mit Parmesan-spänen verfeinern.

Hinweise:

Als weitere Zutat kann man Orangenfilets nehmen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Salate, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.09.2017