

Radicchio mit Birne und Walnüssen



Zutaten für 3 Personen:

75-100 g Radicchio

1 Birne

8-10 Walnüsse

Parmesan oder Pecorino am Stück

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Zucker

2 EL Himbeeressig, alternativ Apfelessig

1 knappen TL mittelscharfer Senf

3 EL Walnussöl

1. Radicchio in Blätter teilen, waschen, trocknen und in kleinere Stücke schneiden oder reißen.

2. Birne schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.

3. Radicchio und Birnenwürfel auf Portionsteller verteilen und mit der gerührten Vinaigrette beträufeln.

4. Walnüsse ausbrechen und verteilen.

5. Parmesan oder Pecorino über die Portionen raspeln.

Hinweise:

Radicchio wässern, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Alternativ eine Sorte mit weniger Bitterstoffen wählen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 27.02.2018