

Beilagensalat



Zutaten für 3 Personen:

75 g Blattsalate

4-6 Blätter Radicchio

15-24 Blätter Rucola

2-3 Karotten für blanchierte
Karottenabschnitte

4-6 Datteltomaten oder Kirschtomaten

Balsamicocreme als Deko
(optional)

Dressing:

2 EL Balsamico

1 Msp Salz

1/2 EL Honig

ein kleiner Spritzer Zitrone

2 EL neutrales Öl

1 EL Olivenöl

1. Karotten in gefällige
Abschnitte teilen, etwa 5
min blanchieren, dann mit
Küchentüchern trocknen
und abkühlen lassen.

2. Blattsalate und Radicchio
gefällig teilen, mit dem
Rucola waschen und in der
Salatschleuder trocknen.

3. Datteltomaten
waschen, trocknen und
halbieren.

4. Dressing rühren und die
Salatzutaten darin wenden.

5. Den Beilagensalat auf
Desserttellern anrichten
und optional mit
Balsamicocreme verzieren.

Hinweise:

Die Rezeptanregung stammt
aus dem Restaurant Noi
Ridiamo, Neuried bei
München. Insbesondere das
Dressing ist nachempfunden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15
min, Beilagen, Salate,
italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.07.2025