AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	international

RUCOLA-RADICCHIO-SALAT MIT JAKOBSMUSCHELN



Rezept: eatsmarter.de, 23. 3. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die beiden würzigen Salate und die süss-saure Grapefruit ergänzen die delikaten Meeresfrüchte.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

60 g	Rucola	4 EL	Olivenöl
60 g	Radicchio	1	Rosa Grapefruit
2 EL	Körnersenf	16	Jakobsmuscheln
2 EL	Balsamicoessig	1 Pr	Meersalz
		1	Rote Zwiebel

ZUBEREITUNG

1. Rucola und Radicchio waschen und trockenschleudern. Zwiebel in Spalten schneiden.
2. Grapefruitschnitze aus der Haut lösen und in mundgrosse Stücke teilen. Allfällig auslaufenden Saft für Sauce auffangen.
3. Olivenöl und Grapefruitsaft zu einer einfachen Salatsauce verquirlen.
4. Eine Knoblauchzehe zerdrücken und 2-3 Min. in warmem Rapsöl ziehen lassen. Jakobsmuscheln sanft anbraten. Knoblauch rausnehmen. Jakobsmuschen mit einigen Körnern Meersalz würzen.

TIPP: Der Salat enthält recht unterschiedliche Zutaten: Mengen der einzelnen Zutaten deinen Vorlieben anpassen.