AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Europa

RADICCHIO MIT GRANATAPFELKERNEN



Rezept: eajfastgood.com vom 16. 9. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der herb-süsse Wintersalat ist ein origineller Menü-Auftakt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Radicchio, kleinere	1	Rote Zwiebel
1	Granatapfel	2 EL	Apfelessig
2	Clementine (oder Orange)	4 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ansatz des Radicchios wegschneiden. Blätter rüsten, in Streifen schneiden, ausspülen und trockenschleudern.
2. Zwiebel schälen, in kaltes Wasser tauchen und klein schneiden.
3. Granatapfel halbieren, mit einem Löffel über eine Schüssel auf die Frucht klopfen: Die Kerne fallen von alleine raus. Weisse Häutchen entfernen. Saft verwenden.
4. Clementine (oder Orange) schälen und die weisse Haut entfernen.
5. Salz, Pfeffer, Olivenöl und Apfelessig zur Sauce mischen.
6. Ein Teil der Granatapfelkerne für die Deko beiseite legen. Radicchio, Granatapfelkerne, Clementine in die Schüssel beigeben und mit der Salatsauce sorgfältig mischen.