

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
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 begeben und mit der Salatsauce sorgfältig mischen.