

Rezept

Radicchio-Birnen-Salat mit Walnüssen

Ein Rezept von Radicchio-Birnen-Salat mit Walnüssen, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Radicchio (ca. 150 g) | 2 EL Himbeeressig (ersatzweise Weißweinessig) |
| ½ TL Zucker | ½ TL mittelscharfer Senf |
| Salz | Pfeffer |
| 3 EL Walnussöl (ersatzweise Olivenöl) | 1 reife Birne |
| 10 Walnusshälften | 30 g Parmesan (am Stück) |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Radicchio putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Für das Dressing Essig, Zucker, Senf und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer verrühren, das Öl unterschlagen, bis eine cremige Salatsauce entsteht.

3. Den Salat auf zwei Teller verteilen. Die Birne vierteln, entkernen, schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und darauf verteilen. Die Walnusshälften in Stücke brechen und darüberstreuen. Das Dressing darüberträufeln. Mit einem Sparschäler Späne vom Parmesan abziehen und über dem Salat verteilen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette und ein fruchtiger Weißwein.