

Rezept

Radicchio mit Feldsalat und Orange

Ein Rezept von Radicchio mit Feldsalat und Orange, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 1 Radicchio (ca. 200 g) | 50 g Feldsalat |
| 2 Frühlingszwiebeln | 1 Bio-Orange |
| 2-3 EL Aceto balsamico | 2 EL Olivenöl |
| Salz | schwarzer Pfeffer |
| 8 Blätter frisches Basilikum | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio putzen, die Blätter auseinandernehmen, waschen und grob zerpfücken. In eine Schüssel geben. Den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zum Radicchio geben.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Die Orange heiß waschen, trocken reiben, etwa 1/2 TL Orangenschale fein abreiben und für die Marinade in eine kleine Schüssel geben. Dann die Orange schälen, in Spalten teilen und diese quer in Scheibchen schneiden. Dabei die Kerne entfernen und den ausgetretenen Saft auffangen. Orangenstückchen und -saft sowie die Zwiebeln unter den Salat mischen.

3. Für die Marinade Balsamico, Öl, 1/2 TL Salz, Pfeffer und Orangenschale verrühren und unter den Salat mengen. Die Basilikumblätter klein zupfen und ebenfalls untermischen. Den Salat abschmecken.