

## Rezept

# Marinierter Romadur mit Radieschen und Eichblattsalat

Ein Rezept von Marinierter Romadur mit Radieschen und Eichblattsalat, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Romadur (9 % Fett)	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>2 EL</b> Aceto balsamico	<b>2 EL</b> Ahornsirup
<b>2 EL</b> Rapsöl	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> Radieschen
<b>200 g</b> Eichblattsalat	<b>4 hauchdünne Scheiben</b> Vollkornbrot (à 30 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal, 19 g F, 31 g EW, 40 g KH

## Zubereitung

1. Den Romadur quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einen tiefen Teller legen. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und quer in dünne Halbringe schneiden. Aceto balsamico, 3 EL Wasser, Ahornsirup und Rapsöl in einer Tasse verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebelringe auf den Käse streuen und die Hälfte des Dressings darüberträufeln.
2. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Eichblattsalat in einzelne Blätter teilen, putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Eichblattsalat und Radieschen mit dem restlichen Dressing in eine Schüssel geben und mischen.
3. Die Brotscheiben toasten. Blattsalat auf zwei Teller verteilen, den marinierten Romadur daneben arrangieren. Dressing, das sich noch im Marinierteller befindet, über den Käse träufeln. Käse leicht mit Pfeffer übermahlen und mit dem Salat servieren. Das Brot dazureichen.