

Rezept

# RADICCHIO IN INSALATA CON ACCIUGHE

Ein Rezept von RADICCHIO IN INSALATA CON ACCIUGHE, am 27.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> länglicher Radicchio (am besten Radicchio<br>tardivo) | <b>10</b> fleischige Sardellenfilets in Öl |
| Pfeffer  | <b>1 EL</b> Olivenöl                       |
| Radieschenscheiben (nach Belieben)                             | Wachteleier (nach Belieben)                |
| schwarze Oliven (nach Belieben)                                | Essiggurken (nach Belieben)                |
| <b>Scheiben</b> Scheiben von rohem Fisch (nach Belieben)       | Mozzarella (nach Belieben)                 |
|  | Sardellenfilets in Öl (nach Belieben)      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

- Den Radicchio in die einzelnen Blätter teilen, waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Sardellen abtropfen lassen, fein würfeln und in einer Schüssel mit dem Radicchio, dem Öl und Pfeffer mind. 5 Min. lang kräftig rühren, damit sich die Zutaten gut verbinden.

---

- Nun entweder den Salat auf einem Teller anrichten und genießen, z. B. mit knusprigem Brot.

---

- Wer sich von Francesco anregen lässt, setzt den Salat mit Hilfe eines kleinen Tortenrings in die Mitte eines großen Tellers. Salat gut hineindrücken, dann den Ring mit Schwung entfernen. Nun den Teller nach Belieben mit Wachteleiern, Radieschenscheiben, Essiggurken, schwarzen Oliven, Mozzarella, Scheiben von rohem Fisch und/oder Sardellen garnieren.