

Rezept

Radicchio-Trauben-Salat

Ein Rezept von Radicchio-Trauben-Salat, am 25.04.2024

Zutaten

1	Radicchio (etwa 200 g)	250 g	kernlose blaue Trauben
1 kleines Bund	Rucola oder Schnittlauch	1 EL	Walnusskerne
100 g	würziger Blauschimmelkäse	125 g	saure Sahne
2 EL	Orangensaft	1 EL	Zitronensaft
2 TL	Olivenöl		Salz
	Pfeffer oder Cayennepfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio in die einzelnen Blätter zerteilen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Trauben waschen und halbieren. Rucola von allen welken Blättern und dicken Stielen befreien, waschen und trocken schütteln, grob schneiden. Oder Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Wer Nüsse verwenden will, bricht sie in kleine Stücke.
2. Fürs Dressing den Käse mit einer Gabel fein zerdrücken, die Sahne unterarbeiten. Orangen- und Zitronensaft mit dem Öl unter das Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer oder Cayennepfeffer würzen.
3. Den Radicchio und die Weintrauben mit dem Rucola oder Schnittlauch und eventuell den Walnüssen mischen. Das Dressing locker unterheben. Den Salat abschmecken und gleich servieren. Geröstete Brotscheiben passen gut dazu.