

Rezept

Radicchio mit Portulakjoghurt

Ein Rezept von Radicchio mit Portulakjoghurt, am 26.04.2024

Zutaten

1 Kopf Radicchio	2 Eier
200 g stichfester Joghurt	50 g Portulak
1 Msp. geriebene Zitronenschale	1/2 TL Zitronensaft
Salz	weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio putzen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter mundgerecht zerpfücken und auf einer Platte anrichten. Die Eier in ca. 7 Min. wachsw weich kochen. Kalt abschrecken und pellen.

2. Den Joghurt glatt rühren. Den Portulak waschen und trockenschütteln. Die Stängel entfernen. Die Blätter fein hacken und unter den Joghurt heben. Den Joghurt mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Eier vierteln und rund um den Radicchio anrichten. Das Joghurtdressing über den Salat träufeln. Sofort servieren.