

Rezept

# Radicchio mit Portulakjoghurt

Ein Rezept von Radicchio mit Portulakjoghurt, am 30.04.2025

## Zutaten

<b>1</b> Kopf Radicchio	<b>2</b> Eier
<b>200 g</b> stichfester Joghurt	<b>50 g</b> Portulak
<b>1 Msp.</b> 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. wachweich 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.