

Rezept

# Radicchio mit Schinken, Nektarine und Aprikosen-Chili-Dressing

Ein Rezept von Radicchio mit Schinken, Nektarine und Aprikosen-Chili-Dressing, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleiner Radicchio (ca. 100 g)	<b>70 g</b> Rucola
<b>125 g</b> Serrano-Schinken	<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>2</b> Nektarinen	<b>1 TL</b> Olivenöl zum Bepinseln
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>Aprikosen-Chili-Dressing:</b>	
<b>50 g</b> Aprikosenkonfitüre	<b>1 ½ TL</b> Sambal Oelek
<b>1 TL</b> Sherryessig	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 36 g F, 33 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Aprikosenkonfitüre, Sambal Oelek, Essig, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen glatt rühren. Je nach gewünschter Konsistenz noch 1-2 TL Wasser unterrühren. Zum Schluss das Olivenöl unterschlagen.
2. Radicchio putzen, in Blätter teilen, waschen und trocken schleudern oder tupfen. Die Blätter in Streifen schneiden. Den Rucola verlesen, abbrausen und trocken schleudern. Die Stiele abknipsen. Radicchiostreifen und Rucolablätter mischen. Zwei Teller damit auslegen.
3. Die Schinkenscheiben längs halbieren, dann in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke locker aufrollen und auf dem Salat verteilen. Den Ziegenfrischkäse in Bröckchen dazwischen verteilen.
4. Die Nektarinen waschen, trocken reiben und halbieren. Die Kerne entfernen, die Hälften in jeweils 4 Spalten schneiden. Eine Grillpfanne stark erhitzen und mit dem Öl bepinseln. Die Nektarinen auf den Schnittflächen bei starker Hitze ca. 45 Sek. braten, bis sich die typischen Grillstreifen gebildet haben. Nektarinen salzen, pfeffern und sofort auf dem Salat verteilen. Das Dressing darauf verteilen. Den Salat sofort servieren.