

Rezept

Radicchio mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Radicchio mit Ziegenkäse, am 09.06.2026

Zutaten

4 große Köpfe Radicchio (je etwa 200 g, am besten der längliche Trevisano)	300 g Kirschtomaten
60 g Semmelbrösel	250 g Ziegenfrischkäse
Salz	9 EL Olivenöl
Alufolie zum Grillen	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Radicchio-Köpfe waschen, putzen und so durch den Strunk vierteln (Trevisano nur halbieren), dass die Blätter noch gut zusammenhalten.

2. Die Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Frischkäse mit den Fingern zerbröseln und mit Tomaten, Semmelbröseln und 8 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Käse-Tomaten-Mischung zwischen den Radicchio-Blättern verteilen und die Blätter wieder fest zusammendrücken.

4. Den Grillrost mit Alufolie auslegen und das restliche Öl darauf träufeln. Gefüllte Radicchio-Viertel darauf mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 6-8 Min. grillen, dabei einmal vorsichtig wenden.