

Rezept

# Radicchiosalat mit Clementinen

Ein Rezept von Radicchiosalat mit Clementinen, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>1 kleiner</b> Granatapfel	<b>4</b> Clementinen (ca. 350 g)
<b>30 g</b> getrocknete Datteln	<b>80 g</b> Radicchio
<b>50 g</b> rote Mangoldblätter	Salz
<b>1 TL</b> Akazienhonig	<b>1 TL</b> Dijonsenf
<b>2 TL</b> Sherryessig	<b>1 EL</b> Walnussöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Den Granatapfel in der Mitte rundum einritzen und auseinanderbrechen. Von einer Hälfte die Kerne herauslösen, den Rest anderweitig verwenden. 3 Clementinen schälen, halbieren und ohne das Weiße in dünne Halbscheiben schneiden. Den Saft der übrigen Clementine auspressen. Die Datteln halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Radicchio putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Mangoldblättern waschen und trocken schleudern.
2. Den Clementinensaft mit etwas Salz verrühren. Honig, Senf und Essig unterrühren. Das Öl unterschlagen und das Dressing mit Pfeffer würzen. Die Salatblätter anrichten, Clementinenscheiben, Granatapfelkerne und Datteln darüber verteilen. Mit dem Dressing beträufeln und den Salat sofort servieren.