

Rezept

Schneller Herbstsalat mit Obst und Pecorino

Ein Rezept von Schneller Herbstsalat mit Obst und Pecorino, am 04.06.2023

Zutaten

1 kleine Zwiebel	2 EL Apfelessig
1 TL flüssiger Honig	1 EL Crème fraîche
1 TL Dijon-Senf	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer
1 Romana-Salatherz	100 g Radicchio
2 Kiwis	100 g blaue kernlose Weintrauben
50 g Pekan- oder Walnusskerne	50 g Pecorino

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

- 1.** Fürs Dressing die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Essig, Honig, Crème fraîche und Senf verrühren, das Öl unter Rühren dazulaufen lassen. Dann das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2.** Die Salate zerpflücken, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit dem Dressing mischen und auf zwei Teller verteilen.

- 3.** Kiwis schälen, in dünne Scheiben schneiden. Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen. Obst und die Nüsse auf dem Salat verteilen. Den Käse zerbröckeln, darüberstreuen und den Salat servieren. Dazu passt italienische Focaccia oder Baguette.