

Rezept

Wintersalat mit Mascarpone-Dressing

Ein Rezept von Wintersalat mit Mascarpone-Dressing, am 06.05.2024

Zutaten

1 kleine rote Zwiebel	1 Bio-Limette
8 Minzeblätter	1 EL Apfelessig
1-2 EL Honig	80 g Mascarpone
2 EL Joghurt	Salz
Pfeffer	1 Chicorée
200 g Radicchio	2 Orangen
1 Beet Kresse	60 g Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Minze waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

2. Limettensaft, Essig, 1 EL Honig, Mascarpone und Joghurt verrühren. Zwiebelwürfel, Limettenschale und Minze unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für den Salat Chicorée und Radicchio zerteilen, waschen, trocken schleudern und in schmale Streifen schneiden. Die Orangen mit einem scharfen Messer großzügig schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die Früchte in Scheiben schneiden, eventuelle Kerne entfernen. Chicorée, Radicchio und Orangenscheiben auf vier Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Die Kresse vom Beet schneiden, mit den Nüssen über den Salat streuen und servieren.