

Winterlicher Radicchio- Orangen-Salat mit Nüssen

Zutaten:

1 Radicchio Treviso, 1 Orange, 3 – 4 Cocktailtomaten, 5 Pekannüsse (alternativ Walnüsse), gutes Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Petersilie.

Zubereitung:

Radicchio Treviso waschen, das untere Ende abschneiden (ist bitter) und den Radicchio in mundgerechte Stücke schneiden. Die Orange schälen, Filets herausschneiden und zu dem Radicchio geben, ebenso die geviertelten Cocktailtomaten. Alles gut salzen und pfeffern, mit einem großzügigen Schuss Olivenöl und Balsamico vermischen. Die Pekannüsse von der Schale befreien und klein hacken. Salat portionieren und mit den gehackten Nüssen und der Petersilie als Topping sofort servieren.

Guten Appetit!