ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Radicchiosalat mit fermentiertem Kürbis und Birne

Zutaten Für 2 Portionen

- 1 großer Kopf Radicchio
- 75 g Alnatura Kürbiskerne
- 180 g Alnatura Mozzarella
- 1/2 Birne
- 150 g fermentierter Kürbis
- 1 TL Alnatura Senf mittelscharf
- 1 TL Alnatura Agavendicksaft
- 1 EL Alnatura Condimento Bianco
- 4 EL Alnatura Olivenöl
- Alnatura Meersalz
- Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen
- 2 EL Alnatura Wildpreiselbeeren

Zubereitung 15 min

1. Blätter des Radicchio vom Strunk lösen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie duften. Mozzarella würfeln. Birne waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Den fermentierten Kürbis abtropfen lassen.

2. Für das Dressing Senf mit Agavendicksaft und Essig vermischen und Öl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Alle Salatzutaten mit dem Dressing vermischen. Auf Tellern anrichten und die Wildpreiselbeeren in Klecksen drauf verteilen.

Herausgeber: Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Darmstädter Straße 63, D-64404 Bickenbach | 01/19