

Radicchio-Salat

Dieser erfrischende Radicchio-Salat mit feinherbem Walnusskernöl und zartem Ziegenkäse überzeugt nicht nur durch seine Einfachheit, sondern ist zugleich ein abwechslungsreicher Genuss für Salatliebhaber.

Zutaten
2 Portionen

100 g Radicchio
50 g Ruccola
30 g Walnüsse
150 g Apfel, säuerlich
2 EL Byodo Walnusskernöl
4 EL Byodo Apfelessig naturtrüb
1 TL Honig
1 Prise Byodo Meersalz
100 g Ziegenkäse

Zubereitung

Radicchio und Rucola waschen, trocken schütteln, grob zerzupfen und in eine Schüssel geben. Walnusshälften in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Apfel klein würfeln und mit dem Salat vermengen.

Für das Dressing Walnussöl, den Apfelessig, Honig und Salz vermengen. Das Dressing über den Salat geben und verrühren.

Den Salat auf einem Teller anrichten und den Ziegenkäse darüber bröseln. Zum Schluss noch den Salat mit den gerösteten Walnusskernen und etwas Walnussöl dekorieren.