

Raddicchio-Birnensalat

🕒 10 min

👤 3-4 Personen als Beilage/1 Teller

Zutaten

- ½ Birne (am besten schon etwas weich)
- ½ Raddicchio
- handvoll Pinienkerne
- ½ Feta
- 1 EL Honig
- Saft einer ½ Limette
- Salz&Pfeffer und Feta-Mix

Zubereitung

1. Pfanne erhitzen und ohne Öl Pinienkerne darin rösten bis sie goldbraun sind.
2. Währenddessen Raddicchio in feine Streifen schneiden und auf einen Teller verteilen. Birne halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden und über den Raddichio anrichten.
3. Für das Dressing alle Zutaten vermengen und über den Salat geben.
4. geröstete Pinienkerne und Feta über den Salat geben und servieren.



- Der Raddicchio ist ein bitterer Salt, was ihn sehr gesund macht.
- Die Birne und das relativ süße Dressing passen aber sehr gut dazu.

guten Appetit!