

Radicchiosalat mit Granatapfelkernen



- | | |
|--|---|
| 1 Radicchiosalat | waschen, trocknen und in Stücke zerrupfen. |
| 1 Fenchelknolle | waschen und vierteln. Den Strunk aus der Mitte
herausschneiden und die Viertel in dünne Scheiben
schneiden oder hobeln. |
| 1 Granatapfel | halbieren und die Kerne herauslösen. |
| 1 Orange | nehmen und die Schale fein abreiben und den Saft
herauspressen. |
| 1 EL Zitronensaft | oder |
| Hellen Essig | mit dem Orangensaft vermischen, |
| 1 TL süßen Senf, | hinzugeben und gut verrühren. |
| Salz und Pfeffer | nach und nach hinzugeben und zu einer cremigen Sauce
unterschlagen. |
| 5 EL Olivenöl | |
| Radicchio, Fenchel und Granatapfelkerne mit der Sauce vermischen und
abschmecken. | |