



Radicchio mit Tomaten-Feigen-Salat

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

4 Tomaten, 4 Feigen, 1/2 Bd. Petersilie, 4 Radicchio-Köpfe, 5 EL Olivenöl, 1 EL Butter, Salz, 1 TL Zucker, 1 TL Weißweinessig, Pfeffer, 80 g Scamorza.

Zubereitung:

1. Tomaten entstunken und die Haut mit kochendem Wasser lösen (zum Abschrecken kurz in kaltes Wasser tauchen). Die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen, anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Feigen in feine Streifen schneiden und die Petersilie grob hacken.
2. Radicchio halbieren. 3 EL Öl mit der Butter in der Pfanne erhitzen, Radicchio 1-2 Minuten anbraten und mit etwas Salz und Zucker verfeinern. 1 Minute schmoren lassen, anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Die Tomaten und die Feigen in die Pfanne geben und 1 Minute darin braten. Pfanne vom Herd nehmen, das restliche Olivenöl und den Weißweinessig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unterrühren. Radicchio, Tomaten und Feigen auf Tellern anrichten und mit fein gehobeltem Scamorza garniert genießen.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de