



Rezepte aus der Behr Küche

SalaRico mit Trauben und Gorgonzolasauce



Zutaten für 2 Personen

1 SalaRico Salat
Etwas Öl zum Braten
3 Schalotten
100 ml Weißwein
100 g Trauben
70 g Gorgonzola
100 g Schlagsahne
Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten fein würfeln und mit Öl in einer Pfanne anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und ca. 3 Min. einköcheln lassen. Die Sahne dazugießen und weitere gut 3 Min. köcheln lassen. Zum Schluss den Gorgonzola in kleine Stücke brechen, unterrühren und mit Pfeffer würzen.

Den SalaRico waschen, vierteln und in Streifen schneiden, die Trauben waschen und halbieren und beides auf Tellern anrichten. Die noch leicht warme Sauce darüber verteilen.

Tipp: Zu diesem leckeren Sommersalat passen gut geröstete Baguette-Scheiben.

Guten Appetit!