

Treviso-Salat mit SalaCrisp und Süßkartoffeln



Zutaten für 2 Personen

Für den Salat:

- 1 Radicchio Treviso
- 1 SalaCrisp-Salat
- 1 Orange
- 75 g Blauschimmelkäse
- 1 Handvoll Pistazienkerne
- ½ Granatapfel

Für die Süßkartoffeln:

- 300 g Süßkartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Salz

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Rotweinessig
- 1 EL Süßer Senf
- 1 EL Honig
- Einige Halme Schnittlauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zunächst die Süßkartoffeln schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Süßkartoffelscheiben mit dem Olivenöl und den Gewürzen vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 200° C Ober-/Unterhitze 15 - 20 min. goldbraun backen.

Den Radicchio Treviso und den SalaCrisp waschen und in Streifen schneiden. Die Orange schälen und in Scheiben schneiden. Die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen. Die Pistazienkerne grob hacken.

Für das Dressing den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und fein hacken. Nun alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den Treviso, den SalaCrisp, die Orangenscheiben und die Süßkartoffeln auf zwei Tellern anrichten. Den Blauschimmelkäse darüber zerbröseln und die Pistazien und Granatapfelkerne ebenfalls darüber geben. Das Ganze mit dem Dressing servieren.

Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche