

Radicchio geschmort mit Nüssen, Orange und Blauschimmel

Zutaten:

2 Köpfe Radicchio (alternativ Romana- oder Endiviensalat
1 Bio Orange
Ingwer etwa Walnussgroß
25 gr Haselnüsse
Sternanis
2 EL Apfel-Balsamessig
1 EL Haselnuss-Öl
100 gr Blauschimmelkäse
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Die äußeren Salatblätter entfernen, den Radicchio halbieren. Die Haselnüsse grob hacken.
Die Orange waschen, Schale mit dem Zester abreiben und den Saft auspressen. Ingwer in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Salathälften von beiden Seiten anbraten. Nüsse, Orangensaft und -abrieb, Ingwer, Essig, Sternanis und etwas Salz dazugeben. Die Salathälften einige Minuten schmoren. Sie dürfen weich werden aber nicht zerfallen. Zum Schluss das Nussöl dazugeben, aber nicht mehr erhitzen. Den Sud ggfs. nachwürzen. Den Käse mit in die Pfanne geben, ganz kurz miterwärmen.

Die Salathälften auf einem Teller anrichten, mit dem Sud und dem Käse ausdekorieren.

Dazu schmeckt Baguette oder Bauernbrot, geröstet und mit Knoblauch eingerieben! Auch ein frischer grüner Salat passt super dazu.

Wir wünschen „Guten Appetit“

