

Radicchio mit Berglinsen-Vinaigrette

Für 4-6 Personen:

| | | |
|--------------|----------------------------|-------------------|
| 100 g Linsen | 1 großer Radicchio (500 g) | 2 EL Zucker |
| 3 Schalotten | 4 EL Olivenöl | 4 EL Rotweinessig |
| 4 EL Wasser | 2 TL Honig | Meersalz, Pfeffer |
| Parmesan | Schnittlauch | |

Die Linsen waschen und in Wasser gar kochen. Die Radicchioblätter vom Strung lösen, waschen und für 2 Stunden mit 2 EL Zucker in ein kaltes Wasserbad legen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Mit Rotweinessig, Wasser und Honig ablöschen. Die Linsen und das restliche Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine große Schüssel füllen. Die Radicchioblätter mit den Linsen in der Schüssel vermengen und auf kleine Teller oder Schüsseln verteilen. Mit feingeschnittenem Schnittlauch und Parmesanhobeln bestreut servieren.

Theresa Baumgärtner am 29. November 2020