

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Radicchio mit Blauschimmelschafskäse

Zutaten

(4 Personen)

- 1 kleiner Radicchio
- ½ EL Salz
- 1 Ei
- ½ Knoblauchzehe
- 200 ml Öl
- 4 cl Weißweinessig
- 250 g Blauschimmelkäse aus Schafsmilch

Zubereitung

Radicchio mit heißem Wasser waschen, kalt abspülen und in einer Salatschüssel in mundgroße Stücke reißen. Aus dem Ei, Salz, Knoblauch und Öl im Mixer ein French Dressing produzieren. Essig unterrühren.

Den Radicchio mit Dressing marinieren und den würzigen, fein geschnittenen Blauschimmelkäse darüber verteilen.