

Gebratener Radicchio mit Ziegenkäse





Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

	Feigen	4 St.
	Ziegenkäserolle	200 g
	Radicchio	1 St.
	Öl	2 EL
	Salz	
	Pfeffer, schwarz gemahlen	
	Balsamicoessig, dunkel	3 EL
	Olivenöl	2 EL
	Schwarzwälder Schinken	100 g
	Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, Küchenpapier

- 1. Feigen mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Ziegenkäse mit den Händen zerbröseln. Radicchio waschen, vierteln und in Spalten schneiden, sodass die Spalten noch jeweils am Strunk zusammenhängen.
- 2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Radicchio ca. 2 Min. anbraten. Leicht salzen, pfeffern und mit 1 EL Essig beträufeln.
- 3. In einer kleinen Schüssel Olivenöl mit 2 EL Balsamicoessig, Salz und Pfeffer verrühren.
- 4. Gebratenen Radicchio mit Ziegenkäse und Feigen auf Tellern anrichten. Schinken darüberzupfen und mit Dressing beträufeln. Mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	405 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g