

## Radicchioschiffchen mit Krustenbraten

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





## Zutaten

für 4 Portionen

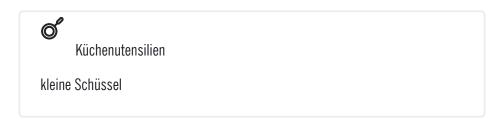
1 St.
1 St.
2 TL
100 g

Krustenschinken Aufschnitt 80 g

Schnittlauch, frisch

5 g

## Zubereitung



- 1. Strunk vom Radicchio keilförmig herausschneiden und vom Salat vorsichtig ca. 8 schöne Blätter ablösen. Waschen und gut trocken tupfen, auf eine Platte legen.
- 2. Apfel schälen, halbieren, entkernen und fein raspeln. In einer Schüssel Preiselbeeren und Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Auf die Radicchioschiffchen verteilen. Krustenschinken Aufschnitt in feine Streifen schneiden und darauf anrichten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, zu feinen Röllchen schneiden und darüberstreuen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	111 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g