



Gebratener Radicchio mit Ziegenkäse



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, Küchenkrepp

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