



# 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     |