



Radicchioschiffchen mit Krustenbraten

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------|-------|
| Radicchio | 1 St. |
| Äpfel, grün | 1 St. |
| Wildpreiselbeeren | 2 TL |
| Schmand | 100 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Krustenschinken Aufschnitt | 80 g |
| Schnittlauch, frisch | 5 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Strunk vom Radicchio keilförmig ausschneiden 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 |