

Radicchio-Pfirsich-Salat mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten:

- 50 g Walnüsse
- 2 kleine Köpfe Radicchio
- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 Frühlingszwiebeln
- 4 Pfirsiche (alternativ Nektarinen)
- Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- Schwarzer Pfeffer
- 100 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

Die Walnüsse im Backofen bei 160°C rösten, bis sie etwas Farbe angenommen haben und duften. Kurz auskühlen lassen, dann grob hacken.

Radicchio zerpfücken und gut waschen und trocknen.

Petersilienblätter abzupfen, Stängel in kleine Stücke schneiden und für spätere Verwendungen wie in Rührei, Suppen etc. einfrieren. Blätter grob hacken.

Frühlingszwiebeln in nicht zu feine Ringe schneiden.

Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden.

Olivenöl, Zitronensaft, frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Salz zu einer Marinade rühren.

Radicchio, Pfirsiche und löffelweise Ziegenfrischkäse auf einem Teller anrichten, mit gehackten Walnüssen, Frühlingszwiebeln und Petersilie bestreuen und mit dem Dressing beträufeln.