

Radicchio-Champignon-Salat



- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| 300 g Radicchio | → | waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerteilen. |
| 500 g Champignons | → | trocken abreiben und halbieren. |
| 2 Teel. Rapsöl | → | in einer Pfanne erhitzen und die Champignonhälften darin 5 Min. braten. Mit |
| ½ Teel. Chiliflocken | → | bestreuen und mit |
| 3 Essl. dunklem Balsamicoessig | → | ablöschen. Mit |
| Salz | | |
| 1 Teel. gehackten Rosmarin | → | würzen. Die Pilze aus der Pfanne nehmen. |
| | | Bratensatz mit |
| 100 ml Apfelsaft | | |
| 50 ml Gemüsebrühe | → | ablöschen und mit |
| Salz | | |
| Pfeffer | → | abschmecken. |
| | | Radicchio auf Tellern anrichten, mit Pilzen belegen und mit Bratensaft beträufeln. |
| 100 g geriebenen Parmesan | → | darüber streuen und servieren. |

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

