

heute gibt es...

## Insalata di radicchio con pere, noci e formaggio di capra



### **Ingredienti: (Per 4 persone)**

- 30g Walnuskerne
- 1 ditta, pere mature
- ½ cucchiaino di succo di limone
- 1 Kopf Radicchio
- 1 ½ EL Olivenöl
- ½ Balsamicoessig
- 95g di formaggio di capra medievale, tagliato in 4 fette
- Sale e pepe

### **Preparazione:**

1. Preriscaldare il forno a 180 ° C.
2. Stendere le noci su un foglio e arrosto di cottura per 10-12 minuti nel forno, è di circa 1-2 volte devono essere agitati durante. Una volta che i dadi sono facilmente ottenere il colore - odora bello, allora anche - questo togliere dal forno e lasciare raffreddare su un piatto. Poi tritate grossolanamente con un coltello.
3. Pere se lo si desidera, buccia, tagliate a metà per il lungo ed eliminare i semi. Poi tagliare a spicchi sottili e mescolare bene in una ciotola con il succo di limone, in modo che le lampadine non sarà marrone.
4. Le foglie esterne di radicchio e togliere la diffusione interna, rosso sui piatti.
5. Per l'olio d'oliva, aceto e sale mescolare il condimento.
6. Disporre la pera e il formaggio sul Radicchioblättern che disperdono le noci su di esso, e quindi distribuire il condimento sui piatti di insalata. Infine, condire con sale e pepe.



