



Radicchio-Fenchel- Salat mit Parmesan

Zutaten (4 Personen)

- 1 Radicchio
- 1 Knolle Fenchel
- 3 Walnüsse
- 40 g Parmesan
- 3 EL Walnussöl
- 2 EL dunkler Balsamico
- Salz
- Pfeffer

Bitterstoffe - tun der Leber und der
Verdauung gut

ZUBEREITUNG

1. Radicchio halbieren, Strunk herausschneiden
2. Blätter waschen, in mundgerechte Stücke teilen und in eine große Schüssel geben
3. Fenchel waschen, frisches Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen
4. Fenchel halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden, den Fenchel in hauchdünne Scheiben hobeln und auch in die Schüssel geben.
5. Walnüsse hacken und Fenchelgrün klein schneiden
6. Parmesan reiben
7. Für die Vinaigrette Walnussöl, Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Die Marinade, die Hälfte der gehackten Nüsse und des Parmesans zum Salat geben und gut vermischen.
8. Auf Tellern anrichten und mit restlichem Parmesan und Walnüssen bestreut servieren.