

1

Bratradieschen-Salat

mit Radieschenblatt-Pesto



1 *Bratradieschen-Salat mit Radieschenblatt-Pesto*

Zutaten für 2 Portionen

2 Bund Radieschen
mit Grün
3 EL Traubenkernöl
50 g Pecorino
(alternativ Grana Padano
oder Parmesan)
1 Knoblauchzehe
50 g Pinienkerne
50 ml Olivenöl
Salz
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Tipp

Caleo

Primitivo Rosé

Puglia 2018

Dieser Rosé mit leichtem Duft nach Waldfrüchten überzeugt durch seinen zarten Nachhall.

0,75 l, 12 % Vol., 5,79 €,
Literpreis: 7,72 €

1 Die Radieschen mit dem Grün waschen und abtropfen lassen, dann das Grün abschneiden. Die Radieschen in Spalten schneiden.

2 Das Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und die Radieschen bei starker Hitze einige Minuten braten, bis das Weiße karamellisiert und der rote Anteil sich rosa färbt. Die Pfanne dabei öfter rütteln. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

3 Die Blätter in der Küchenmaschine mit Käse, geschältem Knoblauch, Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Die gebratenen Radieschen auf einem Teller anrichten und das neongrüne Pesto darüberträufeln. Welch eine Überraschung! Dieser Salat passt gut zu Lamm, Kaninchen oder Kalbfleisch. Achtung: Die knallrosa Farbe der Radieschen verblasst beim Abkühlen schnell. Servieren Sie den Salat daher am besten warm.