

Zuckerhut-Radicchio-Salat mit Äpfeln und Walnüssen

Zuckerhut und Radicchio in feine Streifen schneiden, kurz in kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.

Walnüsse knacken und grob hacken, Apfel in kleine Stücke schneiden.

Aus Öl, Balsamico, Salz, Senf und Agevensirup (oder Apfelsaft, Ahornsirup, ...) ein süß-salziges Dressing rühren – am besten alles zusammen in ein Schraubglas geben und gut schütteln, damit sich das Dressing verbindet!

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit Dressing begießen – fertig.

Alternativ: Statt Apfel schmeckt auch Orange sehr gut. Fein geschnittener Stangensellerie gibt dem Salat eine besondere Note.