



**LaSelva®**  
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Winterlicher Salat

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 1 Radicchio
- 2 Chicorée
- 1 große Birne
- 2 EL Butter
- 3 EL geröstete Pinienkerne
- 1 Stück Gorgonzola (ca. 120 Gramm)
- 1 Glas Halbgetrocknete Tomaten mit Kapern & Oliven in Öl | Tris Mediterraneo\*
- 3 EL Natives Olivenöl extra - FRUCHTIG | Olio extravergine di oliva - FRUTTATO\*
- 2 EL Tomatenessig | Aceto di pomodoro\*
- 1 EL Helle Balsamcreme | Crema bianca\*  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

\*aus dem **LaSelva**-Sortiment

## INSALATA INVERNALE

### ZUBEREITUNG

- ▮ Radicchio und Chicorée waschen, schleudern, in Stücke zupfen und auf 4 Teller verteilen.
- ▮ Birne in Spalten schneiden und in einer Pfanne in Butter mit Tomatenessig sanft 2 Minuten dünsten.
- ▮ Balsamcreme mit nativem Olivenöl extra, einer Prise Pfeffer und Salz zu einer Vinaigrette anrühren und über den Salat geben.
- ▮ Tomaten, Kapern und Oliven aus Tris Mediterraneo mit anrichten.
- ▮ Mit Gorgonzola, Birnenspalten und Pinienkernen dekorieren.

**TIPP:** Dazu geröstetes Weißbrot reichen.

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

**BUON APPETITO!**