



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*
- 2 EL Tomatenessig | Aceto di pomodoro*
- 1 EL Helle Balsamcreme | Crema bianca*
Salz & Pfeffer

*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.
- ▮ Aus dem Glas Tris Mediterraneo 3 EL Öl entnehmen, mit Balsamcreme, einer Prise Pfeffer und Salz eine 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

BUON APPETITO!