

## ZUTATEN

SALAT

2 Radicchio  
 125g Rucola  
 200g Gorgonzola  
 (z.B. von REWE Feine Welt)  
 1 Maracuja  
 1 Granatapfel  
 1 Birne  
 100g Mandeln gehobelt

VINAIGRETTE

2 Maracujas  
 1 Schalotte  
 2TL Rotweinessig  
 50ml Maracujaessig  
 (z.B. von REWE Feine Welt)  
 3EL Olivenöl  
 1TL Dijon Senf  
 1TL Zucker  
 Salz  
 Pfeffer

## FRUCHTIGER GORGONZOLA SALAT

1. Radicchio Blätter voneinander lösen und zusammen mit dem Rucola Salat waschen und trockenschleudern. In eine große Schüssel füllen und beiseitestellen
2. Granatapfel aufschneiden und Kerne vorsichtig in eine Schüssel geben. Schüssel mit Wasser füllen und die oben schwimmenden Granatapfelreste abschöpfen, sodass nur noch die unten liegenden Kerne übrigbleiben. Wasser abgießen und Kerne beiseitestellen
3. Birne waschen und halbieren. Kerne entfernen. Längs in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls beiseitestellen
4. Für die Vinaigrette Maracujas aufschneiden und Fruchtfleisch in einen Mixbecher geben. grob gehackte Schalotte, sowie Rotweinessig, Maracujaessig, Olivenöl, Dijon Senf sowie Zucker und etwas Salz und Pfeffer dazu geben. Alles mit einem Pürierstab zu einer feinen Vinaigrette pürieren
5. Vinaigrette zum Rucola und Radicchio geben, alles gut vermischen und angemachten Salat auf einen großen Teller platzieren. Birnenscheiben dekorativ darauflegen und mit Granatapfelkernen, sowie dem Fleisch einer weiteren Maracuja toppen. Anschließend Gorgonzola klein zupfen und ebenfalls auf den Salat setzen, sowie mit dem Streuen der gehobelten Mandeln finalisieren

REZEPT FÜR: 6 PORTIONEN  
 DAUER: 0 STUNDEN 10 MINUTEN  
 ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | RUHEZEIT: 0 STD 0 MIN

