Nussiger Ziegenfrischkäse auf „Radicchio-Rose“ und mariniertem Rotkohlsalat

Zutaten:

für 4 Personen

- 4 kleine Radicchio „La Rosa di Padova“ oder 2 rote Chicoree oder 1 Radicchio
- 4 kleine Frischkäsetaler (ich habe Ziegenfrischkäsetaler genommen)
- 400 g Rotkohl
- 1 Apfel
- 4 EL gehackte Nüsse oder Kürbiskerne
- 4 TL Honig
- Essig nach Wunsch (ich habe Beerenessig genommen)
- etwas Nussöl
- Salz und Pfeffer
- Wer möchte: ein paar Radieschenscheiben, Kürbiskerne und Rosinen zur Dekoration

Zubereitung

Die Rosinen mit heißem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen.

Den Rotkohl und den Apfel in feine Streifen hobeln und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und etwas Honig mischen. Dabei mit den Händen gut durchkneten, damit der Rotkohl das Dressing besser annimmt.

Radicchio waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sehr schön ist die Sorte „La Rosa di Padova“, weil diese eine schöne Sträußchenform hat.

Den Rotkohlsalat mittig auf vier Teller verteilen. Radicchio dekorativ darauf verteilen. Etwas guten Essig, Salz, Pfeffer und Öl vermischen und damit den Radicchio beträufeln. Wer möchte verteilt noch ein paar Radieschenscheiben auf dem Salat.

In die Mitte den Frischkäse platzieren. Mit gehackten Nüssen, Honig und den Rosinen bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt geröstetes Brot.