



*Rezept der Woche*

## *Radicchio mit Käsetalern*

2 Scheiben Vollkornbrot, geviertelt	mit
8 Scheiben Käse, z.B. Ziegenkäserolle	belegen und 10 Minuten bei 180 Grad auf dem Backblech im Ofen backen.
1 Radicchio, grob gehackt 1 Bd Rucola, grob zerzupft 1 Birne oder Apfel, in dünnen Spalten 1 Hand Nüsse, z.B. Walnüsse, gehackt	auf einer Platte verteilen und mit
etwas Olivenöl und Salz	beträufeln.
2 EL heller Balsamico 1 EL Honig 1 EL Orangenmarmelade 1 TL Rohrzucker Salz und Pfeffer	in einem kleinen Topf kurz erhitzen und auf den Salat geben. Die warmen Brote darauf setzen, und mit noch etwas Honig beträufeln.

*Fertig! Guten Appetit!*

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)

