



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 - www.kraftfeld-gartengemuese.de

