

Italienische Rezepte

Insalata mista con robiola, Gemischter Salat mit Robiola

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Italien

200 g Cocktailtomaten
720 g Robiola-Käse (Frischkäse)
720 g Ausgepalte frische Saubohnen

700 g Französischer Chicoree
50 g Frische Frühlingszwiebel
Endiviensalat

FÜR DIE SALATSAUCE

700 g Extra natives Olivenöl
Frischer Oregano

Pfeffer & Salz

KALORIEN PRO PORTION

kcal 360 (KJ 1506)

ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

Einen halben Kopf Endiviensalat putzen, grob schneiden und in eine Schüssel geben. Mit den Saubohnen, Chicoree, der in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel und den in Schnitze geschnittenen Tomaten vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Strauch gehackten Oreganoblättchen und Öl anmachen. Vorsichtig vermischen und auf einem Teller anrichten. Den Robiolawürfeln und darüber geben. Sofort servieren.