



Winter-Salat mit Radicchio und Physalis

🕒 20–25 Min   

Zubereitung

- 1 Radicchio waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 2 Physalis halbieren und alles in eine Schüssel geben.
- 3 Kohlrabi schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden.
- 4 Koriandersamen ohne Beigabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.
- 5 Nun den Ziegenkäse, Instantkaffee und die Koriandersamen auf den Salat streuen.
- 6 Für das Dressing die übrigen Zutaten miteinander vermengen und über den Salat geben.

TIPP: Statt Koriandersamen kann auch Mohn verwendet werden.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1.5 Stk.	Radicchio
1 Pkg.	Physalis
1 Stk.	Kohlrabi
200 g	Ziegenkäse
1 EL	Instantkaffee
4 EL	Wasser
2 EL	Öl
4 EL	Essig
1 TL	Honig
1.5 EL	♦ Koriander ganz
1 EL	♦ Pfeffer-Kräuter klassisch
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

