



Zusatz-Content

Einfach scannen oder unter:
www.muster.com



Rezept von Anna Winter aus dem
„OHO!“ in Graz

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kopf Radicchio
- 2 Bund Radieschen, mit Grün
- 1 roter Paprika, entkernt
- 1 rote Zwiebel, geschält
- 1 Zehe Knoblauch
- 8 Scheiben Bauchspeck, geschnitten
- 4 Eier
- 1 kleine Dose Käferbohnen
- 1 Becher Sauerrahm
- Estragonsenf
- Balsamicoessig, weiß
- Olivöl, Salz, Zucker

Radicchio- Radieschen-Bowl

mit Käferbohnencreme und
Senf-Sauerrahm-Dip



Zubereitung

Eier 5 Minuten kernweich kochen, abschrecken und schälen.
Radicchio waschen und in Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne
knusprig braten und auf einem Küchentuch zur Seite stellen.

Roten Paprika, Radieschen und Zwiebel in Streifen schneiden.
Käferbohnen mit Knoblauch, Essig und Öl aufmixen und mit Salz und
etwas Zucker abschmecken.

Sauerrahm mit Estragonsenf nach gewünschter Intensität
verrühren und mit Salz abschmecken. Bohnencreme in einem tiefen
Teller in der Mitte anrichten. Die restlichen Zutaten im Kreis auf oder
um die Creme herum anrichten. In der Mitte den Dip und die Eier
anrichten, Speck darüber legen.

Tipp

*Das Radieschengrün muss
nicht weggeworfen werden,
sondern kann unter den Salat
gehoben oder wie Spinat
blanchiert werden.*

CO₂-Fußabdruck

599 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit biologischen,
saisonalen und regionalen Zutaten
und energieeffizienten Geräten.

732 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen,
teils nicht saisonalen und regionalen
Zutaten und herkömmlichen Geräten.