



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Pastinak-Birnensalat

Für 4 Personen:

150 g	Pastinak	– Die in ½ cm dicke Pastinakwürfelchen im Olivenöl glasig dünsten. Würzen und abkühlen lassen.
150 g	Birnen	
1	Zitrone	
2 EL	Holunderblütenessig oder weißer Balsamico	– Die Birnen schälen, entkernen und in ½ cm kleine Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft, Holunderblütenessig, Traubenkern- und Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Pastinakwürfel dazugeben. Etwas von den Wildkräutern hacken, mit dem geputzten Rucola und Radiccio unterheben. Würzen und abschmecken.
6 EL	Traubenkernöl	
4 EL	Olivenöl	
100 g	Wildkräuter: Wiesenerkerbel Pimpinelle Giersch	
1 Bund	Rucola	– Die Tomatenhaut abziehen, Tomate entkernen und in Streifen schneiden. Mit etwas Olivenöl dünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Abschmecken.
1	Radiccio	
	Meersalz	
	Pfeffer	
	Zucker	
2	Tomaten	– Zum Anrichten einen Kranz aus Rucola- und Radiccioblättern auf die Tellermitte legen. Den Pastinak-Birnensalat in der Mitte anrichten.