

Vieux Sinzig



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:
Wiesenkerbel
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. |