

# Rezeptideen mit Albaöl Olive



## Raukesalat mit Ziegenkäse und Kirschen

### Zutaten

(für 4 Portionen)

125 g Rauke  
1 Radicchio (ca. 100 g)  
100 g Ziegenfrischkäse  
200 g Süßkirschen  
3 EL Albaöl Olive  
3 EL Portwein  
2 EL Rotweinessig  
2 TL Honig  
Salz, Pfeffer  
4 dünne Scheiben Parmaschinken

### Nährwertinformation

212 Kalorien  
14 g Fett  
6 g Eiweiß  
14 g Kohlenhydrate (≈ 1 BE)  
22 mg Cholesterin

### Dieses Rezept ist:

- cholesterinarm
- vegetarisch

### Zubereitung

Rauke putzen und waschen. Radicchio halbieren und in Streifen schneiden. Den Ziegenfrischkäse in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Kirschen waschen, entsteinen und halbieren.

Aus Albaöl Olive, Portwein, Essig und Honig ein Dressing rühren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Kirschen hinzufügen und etwa 20 Minuten marinieren lassen.

Rauke, Radicchio, Parmaschinken und Ziegenfrischkäse dekorativ auf einer Platte oder in einer Schüssel anrichten und gleichmäßig mit dem Dressing beträufeln.

## Albaöl® Olive

Hitzestabile Rapsöl-Olivenöl-Zubereitung – perfekt nicht nur zum Braten

Weitere Informationen unter: [www.albael.de](http://www.albael.de)