



Rezept Endiviensalat mit Manchego



Zutaten für das Rezept:

Für 4 Personen

150 g Endiviensalat
100 g Chorizo (Casa de Espania)
100 g Coctailtomaten
2 Spitzpaprika grün
5 Radischen
1 Limone
2 EL Maiskeimöl
Pfeffer/Salz
5 g Zucker
Chiliflocken
Knoblauch
1 Zwiebel rot
100 g Manchego (Casa de Espania)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitung

Vom Endiviensalat den harten Mittelstrunk herausschneiden.

Endiviensalat gut waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Endiviensalat auf Tellern verteilen.

Chorizo mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden (evtl. mit der Brotmaschine) und in eine Schüssel geben.

Cocktailtomaten vierteln und mit der Chorizo mischen. Spitzpaprika der Länge nach halbieren, weiße Kerne und Häute entfernen. Spitzpaprika in Streifen schneiden und in die Schüssel geben.

Blätter und Wurzeln von den Radieschen entfernen. Radieschen in dünne Scheiben schneiden und mit der Chorizo mischen.

Limone auspressen und den Saft in eine kleine Schüssel gießen. Maiskeimöl zufügen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, einer Prise Zucker, Chiliflocken und frisch gepreßtem Knoblauch zu einer pikanten Marinade verrühren.