



Radicchio Trevisano mit geröstetem Sesam und Ziegenkäse

Dieser Radicchio, benannt nach der Stadt Treviso in Venetien gilt als besonders edles Gewächs in der Zichorien-Familie. Das feinbittere Gemüse kann nicht nur als Salat zubereitet werden, sondern schmeckt auch leicht angebraten ausgezeichnet. Etwas Glassa, der eingedickte Traubenmost, verleiht ihm dabei eine leichte Süsse. Angerichtet mit angeröstetem Sesam und einer einfachen Sauce aus Balsamico und Olivenöl und dazu sämiger Weichkäse aus Ziegenmilch - ein leichtes, würziges Sommermenu!

Das GeisseChöpfli ist ein sehr weicher Weisseschimmelkäse mit kräftigem Aroma aus Schupplis Geisse-Chäsi in Girenbad bei Hinwil.

Zutaten (pro Portion)

1 Trevisano ca. 250g
2El Glassa
1El Sesam
Olivenöl, Weisses Balsamico
Salz und Pfeffer
80g GeisseChöpfli

Zubereitung

Trevisano längs halbieren, den Strunk leicht kappen, aber nicht wegschneiden. Die Schnittfläche leicht salzen und mit Glassa einpinseln. Ein paar Minuten einziehen lassen.

Trevisano mit der Schnittfläche nach unten in Olivenöl ca. 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Sesam in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, sobald sie dunkler werden in ein

Schälchen schütten und auskühlen lassen.

2El Olivenöl und 1 El Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Trevisano mit Sesam bestreuen und mit der Sauce beträufeln. GeisseChöpfli zu kleinen Würfeln schneiden und über den Trevisano streuen.





