

## Radicchio, Blutorangen, gesalzener Ricotta und Pistazien

Nach Clare Lattin und Tom Hill „Koch doch einfach“

### Zutaten für 2

#### Personen:

2 Radicchio (Gibt's frisch bei Bio-Martin!)

2 Blutorangen

75g gesalzener Ricotta

Saft von ½ Zitrone

#### Olivenöl, extra vergine

Einige frische  
Dillspitzen

25g Pistazienkerne,  
geröstet und grob  
gehackt

Salz und frisch  
gemahlener Pfeffer

Den Strunk des Radicchio entfernen, die Blätter vorsichtig lösen und in eine Schüssel geben. Wenn man den zarteren Radicchio Tardivo verwendet, dessen Blattstränge dem Haar der Medusa ähneln, kann auch der Strunk verwendet werden.

Von den Blutorangen das obere und das untere Ende wegschneiden, und die Früchte von oben bis unten, der Form der Frucht folgend, schälen. Die weiße Haut entfernen und das Fruchtfleisch horizontal in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die Scheiben sollten leicht durchscheinend sein. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Den Ricotta in kleine Stücke schneiden und hinzufügen, den Zitronensaft und das Olivenöl darüber gießen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Da der Ricotta salzig ist, Salz nur sparsam verwenden!

Zum Servieren den Salat locker auf zwei Teller schütten, mit Dillspitzen und Pistazien bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

