



## Xenia kocht

### Feigen-Raddichio Salat 4 Personen

Dieser Salat schmeckt für sich alleine – aber eben auch besonders gut als Topping auf einem Rösti. Es ist ein typischer Herbst-Winter Salat, da Raddichio und Feigen dann wunderbar zu haben sind.

Die fruchtige Süße der Feigen bildet einen wundervollen Kontrast zu der leicht bitteren Note des Raddichio. Die Salatsoße soll mild-säuerlich-süß das Ganze ergänzen. Abhängig von der Süße der verwendeten Marmelade muss man ggf. mehr als im Rezept angegeben verwenden. Bitte keinen Zucker nehmen – dessen Süße ist zu knallig und zu sehr im Vordergrund und erschlägt alle anderen feinen Aromen.

#### Zutaten

1 Kopf Raddichio  
4 Feigen  
1 Zwiebel  
3 EL Aprikosenmarmelade  
2 EL weisser Balsamico  
Salz, Pfeffer  
4-5 EL Raps Öl

1. Raddichio putzen und in Streifen schneiden.
2. Feigen achteln.
3. Zwiebel sehr fein würfeln und in Öl glasig andünsten. Die Aprikosenmarmelade zugeben und auflösen. Mit dem Balsamico ablöschen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Es sollte ausgewogen zwischen süß und sauer sein. Ggf. etwas mehr Marmelade oder Essig zugeben.
5. Auskühlen lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit dem Öl mischen und den Salat damit anmachen.

