

## Mediteraner Blatt-Gemüse-Salat

### Für 2 Personen

300 g Blattgemüse	1 Mettenden	3 EL Olivenöl
1 EL Pinienkerne	3 getr. Öl-Tomaten	30 g Oliven
Petersilie	Balsamico	40 ml Wein-Reduktion
Salz, Pfeffer, Zucker		

Das Blatt-Gemüse in gabel-große Stücke schneiden. Die Wurst mit etwas Olivenöl scharf anbraten und danach in Scheiben schneiden. Pinienkerne in gleicher Pfanne anrösten, die Öl-Tomaten klein schneiden, Oliven in Scheiben schneiden, Petersilie fein hacken, hinzufügen, kurz braten, Blatt-Gemüse hinzufügen und mit Wein-Reduktion ablöschen, Wurst hineingeben. In eine Schüssel umfüllen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico würzen.

Als Blatt-Gemüse eignet sich z. B. Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Radicchio, Chinakohl.

NN am 06. Februar 2013