

Radicchio Pikant mit Thunfisch

**Für 2 Port.: 2 Köpfe Radicchio - 1 rote Zwiebel -
1 gelbe u. 1 rote Paprika - 1 Dose Thunfisch -
Vinaigrette: 2 EL Rotweinessig - Salz - Pfeffer -
4 EL Olivenöl - 2 EL Kapern - 1 gehackte Knoblauch-
zehe - 2 EL gehackte Petersilie**

**Weißes Strunk aus Radicchio herausschneiden, die
Blätter teilen. Zwiebel in Ringe schneiden, entkernte
Paprika in Würfel schneiden. Alles mischen u. mit
Vinaigrette anmachen. Teller mit Radicchio belegen,
Zwiebelringe und Paprika darauf anrichten. Abge-
tropften Thunfisch zerpfücken, darauf verteilen.**

Mit Petersilie garnieren



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Milttenberg, Hauptstr. 58 - Milttenberg Wochenmarkt: Sa