



**farmgoodies**  
So entsteht das Gute

## **BERGLINSEN/ROTE RÜBEN/RADICCHIO MIT MOZZARELLASCHEIBEN**

Erstellt am 09.07.2024

🕒 30 min 🌱 vegetarisch 🍴 leicht

📌 In unserem neuesten Blogartikel "Kreative Sommerküche" präsentiert Karin Dorfner von "Treffpunktküche" ein erfrischendes Rezept: Einen Salat aus roten Rüben, Radicchio, Berglinsen und Mozzarellascheiben, abgerundet mit einem süßen Balsamico-Dressing. Ein wahres Low Carb-Highlight für den Sommer! 🌿 ✨

#Sommerküche #LowCarb #FARMGOODIES  
[www.treffpunktkueche.com](http://www.treffpunktkueche.com)



### **Zutaten:**

- gekochte rote Rüben (Rauner) kleinwürfelig geschnitten
- Radicchio und Zwiebel in Streifen geschnitten
- Berglinsen gekocht
- Mozzarella in Scheiben geschnitten
- Für das Dressing: dunklen Balsamico-Essig, Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

- Rote Rüben garen und schälen (wenn frisch)
- Berglinsen in Wasser mit etwas Essig und Lorbeerblatt kochen (ca. 30 min)
- Für das Dressing dunklen Balsamico-Essig, Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer vermischen.
- Salat und Dressing vermischen und mit dem Mozzarella fächerförmig anordnen
- restliches Dressing darüber träufeln – fertig!
- Buon appetito!



### **Begnadete Hobbyköchin und Italien-Liebhaberin**

Karin Dorfner ist eine leidenschaftliche Hobbyköchin, die ihre Liebe zur italienischen Küche in ihren kreativen Gerichten vereint. Ihre kulinarische Reise begann als Bankangestellte, doch ihre wahre Leidenschaft entdeckte sie in der Küche.

Wir hatten das Vergnügen, Karin bei einem gemeinsamen "Slowfood Kochen"-Event in Linz kennenzulernen. Ihre herzliche Art und ihr Talent haben uns sofort begeistert. Ihre geschmackvollen Kreationen teilt sie regelmäßig auf ihrem beliebten **Kochblog "Treffpunktküche"**, ob italienische Klassiker oder innovative Low Carb-Gerichte.

#### **Und das sagt Karin über FARMGOODIES:**

*"In meiner Küche lebe ich ‚Qualität vor Quantität‘. Die Qualität der ‚farmgoodies‘ Produkte schätze ich sehr, egal ob Essig, Öl, Leinsamen, Buchweizen... Das Gefühl, Produkte zu genießen, die unweit von mir herkommen ist ein gutes, auch die Menschen dahinter zu kennen. Die vielen Bauern, welche zuliefern, machen eine tolle Arbeit und es ist schön zu sehen, was mit vereinten Kräften entstehen kann."*

Vielen vielen lieben Dank 🙏

2026 © All Rights Reserved