

Tortillas mit Radicchio Salat und Bacon



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **15 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**

- 100 g Bacon in Scheiben
- 250 g Mozzarella
- 400 g Radicchio
- 200 g saure Sahne
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, darin den Bacon knusprig braten.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Den Mozzarella halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Den Radicchio halbieren und den Strunk entfernen. Die Blätter ablösen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

In einer Schüssel Radicchio mit Tortillas vermengen und auf vier Teller verteilen.

Saure Sahne, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu einem Dressing verrühren.

Mozzarella, Bacon und Frühlingszwiebeln auf dem Salat anrichten und mit Dressing beträufelt servieren.