



Chicoréesalat

Zutatenliste

400 g Chicorée
2-3 Äpfel
2 Apfelsinen
Sultaninen, gemahlene Nüsse

1 Zwiebel
½ Becher Sahne
2 EL Balsamico
3 EL Olivenöl
Honig, Pfeffer, Salz
1 EL Weinessig
Senf, Kräuter der Provence

Zubereitung

Chicorée waschen, halbieren und den Strunk kegelförmig herauschneiden. Dann den Chicorée kleinschneiden und mit Sultaninen, Nüssen und klein geschnittenen Äpfeln und Apfelsinen vermischen.

Für das Dressing, die Zwiebel klein schneiden. Mit Sahne, Balsamico Essig, Weinessig und Olivenöl verrühren. Dann mit Pfeffer, Salz, Kräutern der Povenca, einer Messerspitze Senf und Honig abschmecken.

Dieses Dressing lässt sich auch mit beliebigen Kräutern und / oder Knoblauch variieren. Es passt zu allen Salatsorten – ganz besonders zu Feldsalat und Chicorée. Ohne Sahne enthält man eine leckere Essig Öl Soße.

Guten Appetit!