



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW48 | 2019

Chicoreesalat mit Frischkäse-Dressing

Zutaten

- 400g Chicoree
- 200g Cherrytomaten
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 50g Kräuter Frischkäse
- 4 EL Balsamico
- 1 EL ÖL
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Zucker

Zubereitung

Chicoree putzen. Damit keine bitteren Teile in den Salat gelangen, kann am unteren Ende der Staude ein Stück abgeschnitten werden und die Blätter verwendet werden, welche dann von selbst von der Staude fallen. Wenn sich kein Blatt mehr löst, wieder ein Stück unten abschneiden. Die Blätter dann in Streifen schneiden, Tomaten in Scheiben schneiden. Den Apfel in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel fein würfeln. Den Frischkäse im Balsamico glattrühren, Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen, dann noch das Öl dazugeben. Das Dressing soll herzhaft süß-sauer schmecken. Alles miteinander vermengen und möglichst nicht lange stehen lassen. Schmeckt knackig-frisch.