

Rezept

# Radicchio-Chicorée-Salat mit Käsedressing

Ein Rezept von Radicchio-Chicorée-Salat mit Käsedressing, am 21.06.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Basilikum	<b>2</b> Eier
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Weißweinessig
<b>100 ml</b> fettarme Milch (1,5 % Fett) schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>60 g</b> frisch geriebener würziger Hartkäse
<b>2</b> Chicoréestauden	<b>1 Kopf</b> Radicchiosalat

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 367 kcal

## Zubereitung

1. Basilikum abbrausen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und hacken. In einem Topf Eier, Olivenöl, Weinessig und Milch verquirlen. Langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce cremig geworden ist. Vom Herd nehmen, den geriebenen Käse unterrühren und schmelzen lassen. Die Hälfte des Basilikums unter die Käsesauce rühren und diese mit Pfeffer würzen.
2. Radicchio und Chicorée putzen, waschen und trocken schleudern, in Streifen schneiden und auf Teller verteilen. Das Dressing leicht erwärmen und über den Salat träufeln. Das restliche Basilikum aufstreuen.