

Rezept

Schneller Chicoréesalat mit Roquefort

Ein Rezept von Schneller Chicoréesalat mit Roquefort, am 21.06.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 4 Stauden Chicorée | 6 EL Walnussöl |
| 2 EL weißer Aceto balsamico | Pfeffer |
| 150 g Roquefort | 1 Kästchen Brunnenkresse (ersatzweise Gartenkresse) |
| 2-3 EL gehackte Walnusskerne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Von den Chicoréestauden die äußeren Blätter entfernen, die Strünke herausschneiden. Chicorée in 1-2 cm breite Streifen schneiden, in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen.

2. In einer Salatschüssel Walnussöl, Aceto balsamico und Pfeffer verrühren, den Chicorée untermischen. Den Roquefort zerbröseln und vorsichtig unter den Salat mischen.

3. Den Salat auf vier Teller verteilen. Die Kresse abbrausen, trockenschütteln und mit der Küchenschere vom Beet über den Salat schneiden. Mit gehackten Walnusskernen garnieren.