

Chicoréesalat mit Käse und Walnusskernen

Vorbereitungszeit: - Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		2	4	6
Chicorée Stauden	St.	2	4	6
Vollmilchjoghurt	g	100	200	300
Sahnedickmilch 10%	g	50	100	150
Schnittkäse 60% (z.B. Butterkäse, Tilsiter, Esrom)	g	100	200	300
Walnusskerne	g	30	60	90
Curry	MSp	1	2	3
Salz, weißer Pfeffer				

ZUBEREITUNG:

1. Von Stauden an der Spitze 4 cm abschneiden; Blätter zum Anrichten bei Seite legen.
2. Stauden halbieren und bitteren Kern keilförmig heraus-schneiden. Danach die Hälften in bleistiftstarke Streifen schneiden. Waschen. Gut trocknen.
3. Joghurt Sahnedickmilch mischen und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Chicoréestreifen mischen.
4. Aus den Käsescheiben 2 cm lange Stifte schneiden.
5. Walnusskerne grob hacken.
6. Käse und Walnusskerne unter den Salat heben.
7. Salat portionsweise in Tellermitte auftragen. Bei Seite gelegte Blätter strahlenförmig darum anordnen.