

# Chicoree Salat klassisch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Chicoree	g	500	750
Schmand	ml	200	300
Zitronensaft	EL	2-3	4-5
Senf	TL	2	3
Zucker		Prise	
Pfeffer			
Zwiebel		1-2	
Schnittlauch	Bund	1	
Weinessig weiß	Evtl. nach Geschmack		

## VORBEREITEN:

1. Chicoree halbieren, den bitteren Strunk in der Mitte mit einem Messer heraus schneiden. Chicoree in schmale Streifen schneiden und für 5 - 10 Minuten in eine große Schüssel mit lauwarmem Wasser einlegen um die Bitterstoffe zu mildern. Anschließend den Chicoree durch ein Sieb abseihen und nochmals in kaltem Wasser waschen.
2. Zwiebel fein würfeln.
3. Schnittlauch in Röllchen schneiden

## ZUBEREITUNG:

1. Aus den Salatzutaten eine pikante Marinade herstellen.
2. Die abgetropften Chicoreestreifen zusammen mit der klein geschnittenen Zwiebel mit der Marinade vermischen.
3. Mit Schnittlauchröllchen bestreut, servieren

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			