AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Herbst	Schweiz

CHICORÉESALAT MIT CICORINO ROSSO



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die beiden Salatsorten sind verwandt und haben eine fein-bittere Note. Sorgfältig angerichtet, bieten sie auch viel fürs Auge.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Chicorée (Endiven)	8 EL	Olivenöl
100 g	Cicorino rosso	6 EL	Aceto di Modena

ZUBEREITUNG

1. Chicorée rüsten. Teller mit den schönen Chicorée-Blättern kreisförmig auslegen.
2. Restlichen Chicorée und den Cicorino rosso in feine Streifen schneiden. Olivenöl und Aceto di Modena aufrühren. Salatstreifen mit einem grossen Teil der Salatsauce vermengen.
3. Salatstreifen in die Mitte des Chicorée-Ringes legen. Restliche Sauce in die Chicorée-Spitzen geben.

TIPP:Da diese beiden Salate feinbitter sind, erübrigt sich das Salzen und Pfeffern.