

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**10 Min.**

SAISON  
**Herbst**

HERKUNFT  
**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	Olivensöl
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. Olivensöl 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.