| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 10 Min. | Winter | international |

# CHICORÉE-SALAT MIT CHORIZO



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

## KURZ VORGESTELLT

Was gestern Speck war, ist heute Chorizo. Mit dem pikanten spanischen 'Salami' mit viel Paprika werden auch Pizzas belegt. Den blässlichen Chicorée würzt Chorizo ideal.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8 EL | Wasser | 2 Msp | Senf |
| 1 EL | Bouillon | 4 | Chicorée |
| 4 EL | Naturejoghurt | 12 Tr | Chorizo |

## ZUBEREITUNG

1. Wasser erhitzen und Bouillon anrühren. Joghurt, Bouillon und etwas Senf zu einer leichten Sauce verrühren.
2. Chicorée-Salat rüsten und in feine Streifen schneiden. Chorizo ebenfalls in feine Streifen schneiden und mit den Salatstreifen vermischen.
3. Sauce unter den Salat rühren.

TIPP: Die Salatsauce muss nicht extra gesalzen werden, die Bouillon enthält genug davon.