

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
Winter

HERKUNFT
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.