

Chicorée mit Trauben, Walnüssen und Roquefort-Dressing



Zutaten für vier Personen:

2-3 Chicorée, je nach Größe,
ca. 40-50 g (netto) pro Person

100 g Weintrauben

12 Walnüsse

Roquefort-Dressing:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 EL Orangensaft

4 EL neutrales Öl

40 ml kräftige Gemüsebrühe

100 g Roquefort

1. Den Chicorée jeweils
längs halbieren, den Strunk
herausschneiden. Die
Blätter teilen, waschen und
mit Küchentüchern trocknen.
Quer zur Faser in 1 cm
breite Streifen schneiden.

2. Den Orangensaft, das
Öl, die Gemüsebrühe und
die Hälfte des Roqueforts
mit einem Schneidestab
zu einem Dressing mixen
und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

3. Die Trauben waschen,
halbieren, bei Bedarf
entkernen und in einem
beschichteten Topf leicht
erwärmen.

4. Den Chicorée und die
Trauben auf Vorspeisen-

tellern anrichten, mit dem
Dressing beträufeln und
den restlichen Käse in
kleinen Bröckchen darauf
verteilen.

5. Die Walnüsse ausbre-
chen, hacken und auf
dem Salat verteilen.

Hinweise:

Ein hervorragender Salat,
gut vorzubereiten,
besonders für Gäste
geeignet.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20
min, Vorspeisen, Salate,
vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023