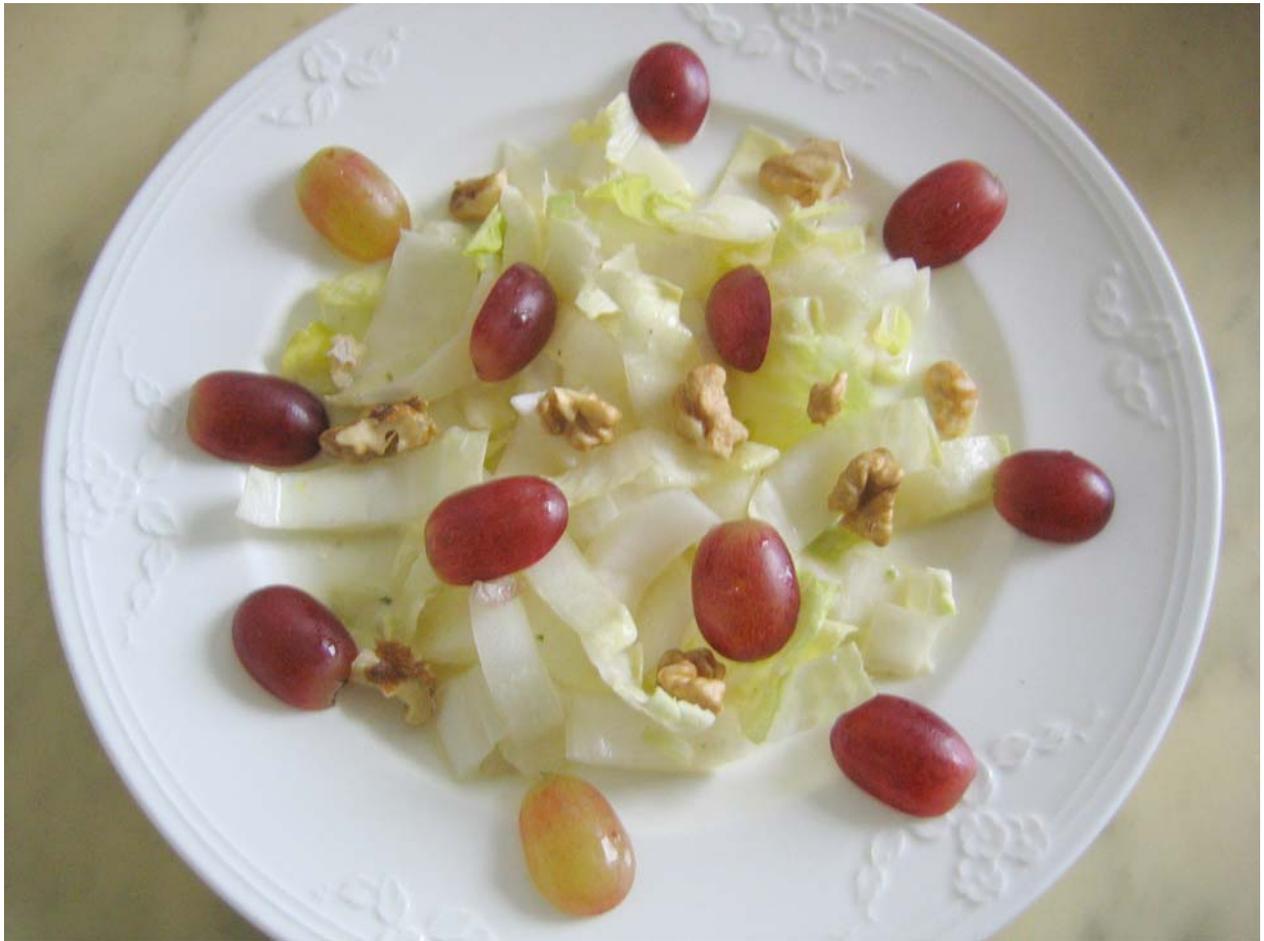


# Chicorée mit Trauben, Walnüssen und Roquefort-Dressing



## 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