



Chicoréesalat mit Birnen

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Condimento Balsama Bianco -originale-
- 2 EL Williams Christ Balsam Essig
- 1 EL Eiswein Crema Essig
- 1-2 TL Tessiner Senfsauce Birne
- Salz, Pfeffer
- 2 Chicorée
- 2 Stiele Petersilie
- 2 reife Birnen
- 3 EL Olivenöl (z.B. Sitia Crete oder Castello Zacro)

Zubereitung

Für das Dressing die Crème fraîche mit Essig, Öl und Birnensenfsauce glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Chicorée putzen, zerpflücken, die Blätter waschen, trocken schleudern und in schmale Streifen schneiden. Den Chicorée mit dem Dressing mischen und etwas ziehen lassen.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Birnen vierteln und die Kerngehäuse entfernen, die Viertel schälen und in schmale Spalten schneiden.

Birnen und Petersilie mit dem Salat mischen. In Schälchen anrichten und servieren.

Tipp

Als Variante kann man noch Bacon, knusprig braten und untermischen.

Geschmack erleben.