Chicorée-Käse-Salat

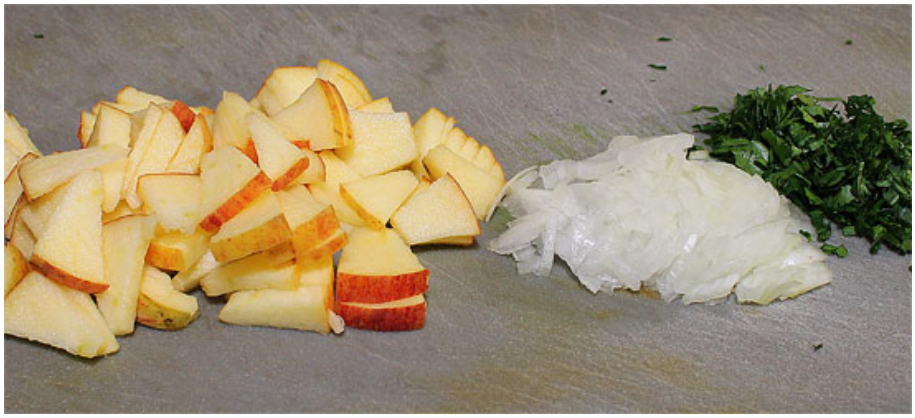
Der leicht bittere Chicorée harmoniert sehr gut mit reifem, aber nicht zu rezentem Käse, z.B. einem Alpkäse oder dem "Dä Gluschig" von der Demeter-Sennerei Bachtel in Wernetshausen. Dazu sorgen kleine Apfelstückchen für ein paar fruchtige Akzente. Ein guter Salat für eine kleine Zwischenmahlzeit.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Chicorée
1/2	säuerlicher Apfel, nicht geschält
120g	Halbhartkäse "Dä Gluschig"
4El	Sonnenblumenöl
3El	Kräuteressig
1Tl	Dijon-Senf
20g	Zwiebel
1/2	handvoll glatte Petersilie

Zubereitung

Öl und Essig zusammen mit dem Senf vermischen. Zwiebel und Petersilie hacken und zugeben. Apfel zu Schnitzen schneiden, Kerngehäuse herausschneiden und die Schnitze zu Scheibchen schneiden. Damit sie nicht braun werden, sogleich unter die Sauce mischen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Chicorée zu gut 5mm dicken Scheiben schneiden, Käse durch die Röstiraffel reiben. Beides zur Sauce geben, mit Muskatnuss würzen und vermischen. Salat ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

SONNENBLUMENÖL
HUILE DE TOURNESOL
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE