

CHAMPIGNON CAMEMBERT IM CHICORÉE SALAT MIT TOMATENDRESSING



REZEPT
für 4 Portionen



ZUTATEN:

400 g Tomaten, fein gewürfelt
300 g Champignon Camembert, gewürfelt
100 g Zwiebel, fein gehackt
4 Stauden Chicorée
2 EL Weißweinessig
6 EL Sonnenblumenöl
1 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
Portulak zum Garnieren
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Tomaten mit dem Käse und mit zwei Drittel der Zwiebelwürfel vermengen. Den Chicorée halbieren, den Strunk entfernen. Essig, Salz und die Hälfte des Öls verrühren und 4 Chicoréehälften damit marinieren. Restlichen Chicorée in Streifen geschnitten unter den Käse heben. Salzen, pfeffern.

Das restliche Öl erhitzen und die übrigen Zwiebeln darin anschwitzen. Die restlichen Tomatenwürfel zugeben, kurz durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, abkühlen lassen. Die Chicoréehälften auf Tellern mit dem Salat füllen.

Mit dem Tomatendressing und der restlichen Marinade beträufeln. Mit Portulak garnieren.

(Rezeptidee und Foto: www.milchland-bayern.de)