



Chicorée - Radicchio Salat mit Birne und Roquefort

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-7
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '5-7', 'yield' : " } });
```

Winterlich, herzhaft Salatküche, ein aromatisch - süßer Kontrast

Zutaten

- 250 g Radicchio di Treviso, gewaschen,
- in Streifen gehobelt oder geschnitten
- 250 g Chicorée, gewaschen, in Streifen gehobelt oder geschnitten
- 1 Birne (125 g) in Streifen geschnitten
- 120 g Roquefort, gebröckelt
- 4 EL Walnussöl
- 3 EL Sherry Essig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Öl, Essig, Salz und Pfeffer mit dem Walnussöl und dem Sherry Essig mischen und den fein gebröckelten Roquefort glatt verrühren, herzhaft pfeffern und salzen.

Schritt2

Radicchio - und Chicoree mischen und mit dem Dressing mengen.

Schritt3

Anrichten und die Birnenstreifen obenauf garnieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** birne, chicoree, radicchio, Roquefort

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicoree-radicchio-salat-mit-birne-und-roquefort/>