



# Salat von Chicoree / Radicchio, Mango und Walnüssen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Appetitlich bunt, fruchtig - nussig, passt zu vielem

## Zutaten

- Für den Salat:
- 150 g roter Chicoree oder Radicchio
- 300 g Chicoree, weiss
- 1 vollreife, aber noch feste Mango
- 60 g geröstete Walnusskerne
- Für den Dressing:
- 2 Schalotte, gewürfelt
- 3 El weißer Balsamico
- 5 El Olivenöl
- 3 El Gemüsebrühe
- 1 El körniger Senf
- 1 Prise Cayenne
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Walnüsse in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf Küchenkrepp abkühlen lassen; danach grob hacken

### **Schritt3**

Den Chicoree putzen, ev. unschöne Außen Blätter entfernen, vierteln und die Strünke heraus schneiden. Gut wässern und in der Länge in mehr oder weniger dicke Streifen schneiden.

### **Schritt4**

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden, dann in Stifte schneiden.

### **Schritt5**

Mit dem Chicoree und der Hälfte der Walnusskerne mischen.

### **Schritt6**

Der Dressing:

### **Schritt7**

Die Schalotten mit dem Senf, der Gemüsebrühe, Balsamico und den Gewürzen verrühren und mit Olivenöl "aufziehen".

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Kurz vor dem Anrichten den Salat im Dressing mengen, anrichten und mit den restlichen Walnüssen bestreuen.

### **Schritt10**

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-chicoree-radicchio-mango-und-walnuessen/>