

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/>