

# Chicoréesalat mit Schinken, Käse und Walnüssen



## Zutaten für vier Personen:

- 2 Chicorée
- 1 Orange
- 2 Scheiben Schinken
- 2 Scheiben Emmentaler
- 4-6 Walnüsse

## Vinaigrette:

- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine Prise Zucker
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Orangensaft
- 6 EL neutrales Öl

1. Chicorée längs halbieren, die Strünke keilförmig herausschneiden. Die Blätter waschen und mit Küchenpapier trocknen. Dann quer zum Blatt in Streifen schneiden.

2. Die Orange schälen und in Filets teilen, die Filets jeweils nochmals durchschneiden.

3. Den Schinken zuerst in Streifen, dann in kleine Vierecke teilen.

4. Den Käse in dünne Streifen schneiden.

5. Die Walnüsse aufbrechen und in Viertel teilen.

6. Die Vinaigrette aus den angegebenen Zutaten mit

einem Milchaufschäumer mixen.

## Hinweise:

Ein sehr beliebter Salat, auch für Gäste geeignet.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Salate, international

Rezept und Foto: Walter Stand 10.01.2023