

Chicoréesalat im Käsekörbchen



Zutaten für zwei Personen:

6-8 EL geriebener Grano Padano

2-4 Chicoréeblätter

2-4 Scheiben eines Zucchini

2 schwarze oder grüne Oliven

2 Mozzarellakugeln (oder andere Käsekugeln)

Meersalz

Oregano

Marinade:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Himbeeressig

2 EL neutrales Öl

1 EL Walnussöl

1. Die Hälfte des geriebenen Käses in Form eines Kreises von ca. 8-10 cm Durchmesser in eine vorgeheizte beschichtete Pfanne streuen. Wenn der Käse geschmolzen und etwas fest geworden ist, mit einem Pfannenwender vom Boden lösen und über ein umgedrehtes kleines Schälchen oder eine kleine Tasse biegen, dann erkalten lassen, später ablösen. Mit der zweiten Hälfte gleich verfahren.

2. Chicorée längs halbieren, Strunk heraus-schneiden und in sehr kleine Abschnitte teilen. Waschen und trocknen.

Zucchinischeiben in ganz feine Würfel schneiden. Oliven entkernen und ebenfalls in ganz feine Abschnitte schneiden.

3. Marinade rühren und Zucchini, Chicorée und Oliven 10 Minuten ziehen lassen. Dann in einem Sieb abtropfen lassen und portionsweise in die Käsekörbchen einfüllen.

4. Mit einer Käsekugel garnieren. Die Käsekugel optional mit etwas größerem Meersalz und Oregano würzen.

Hinweise:

Parmesan eignet sich nicht immer für Käsekörbchen, er gibt manchmal zuviel Flüssigkeit ab und wird etwas zäh statt knusprig.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Amuse-Gueule, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023