

# 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/>