

# Käsesalat mit Chicorée und Walnüssen



## Zutaten für 2 Personen

- > 30 g Walnusskerne
- > 1 kleiner Chicorée
- > 60 g Rucola
- > 50 g Radieschen
- > 1 Lauchzwiebel
- > 1 Birne
- > 100 g Gorgonzola
- > 100 g Feta, leicht
- > 1 EL weißer Balsamico
- > 2 EL Orangensaft
- > Salz
- > Pfeffer
- > ½ TL flüssiger Honig
- > 2 EL Rapsöl

## Zubereitung in 20 Minuten

- 1 Die Walnüsse in einer heißen Pfanne duftend rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und hacken. Den Chicorée und den Rucola waschen, putzen, trocken schleudern, kleiner zupfen bzw. schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebel waschen, putzen und schräg in Ringe schneiden. Die Birne schälen, halbieren, das Kernhaus herausschneiden und die Hälften in schmale Spalten schneiden.
- 2 Alle vorbereiteten Salatzutaten auf Tellern anrichten, mit den Walnüssen bestreuen und den Käse darüber bröckeln.
- 3 Für das Dressing den Essig mit dem Orangensaft, Salz, Pfeffer, Honig und dem Öl verrühren und abschmecken. Über den Salat träufeln und servieren.

