

Zweifarbiger Chicoréesalat mit Ziegenkäsetoast

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



2	weisse Chicorée	Strunk wegschneiden und in mungerechte Stücke schneiden
1	roter Chicorée	Blätter auslösen, gut waschen und in mundgerechte Stücke schneiden
etwas	Kresse	waschen und gut abtropfen lassen
1 TL	Dijon-Senf	
2 EL	Rotweinessig	Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren
	Salz, schwarzer Pfeffer	
6 EL	Olivener Öl	mit dem Schwingbesen langsam unterrühren.
		Den Grill auf 250° vorheizen
4	Scheiben Pariserbrot	mit etwas Sauce bestreichen und auf ein Backblech legen
12	grüne Oliven	entsteinen und fein hacken und auf dem Brot verteilen
4	Scheiben Geisskäse	ca. 1 1/2 cm dick auf das Brot legen und wiederum mit etwas Sauce bestreichen

Die Käsetoasts in der Mitte des vorgeheizten Ofens so lange backen, bis der Käse schmilzt und sich braune Flecken bilden (3-5 Minuten)

Inzwischen den Chicorée mit der restlichen Sauce mischen, auf Tellern anrichten und mit Kresse garnieren. Die gebackenen Toasts auf den Salat setzen und sofort servieren.