



## Wintersalatteller

für 4 Personen

<b>Zutaten:</b>	2	Chicorées
	50 g	Nüsslisalat
	1/4	Weisskabis
	4	Karotten
	8-12	Traubenbeeren
	1/2	Orange
	100g	Hobelkäse Peterli fein gehackt
<b>Sauce:</b>	3 Ei	Weissweinessig oder Zitronensaft
	5 Ei	Öl
		Streuwürze

### Zubereitung:

Karotten schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.  
In leicht gesalzenem Wasser zusammen mit der Petersilie nicht zu weich kochen, abtropfen und erkalten lassen.  
Nüsslisalat und Chicorée waschen, gut abtropfen lassen.  
Kabis fein hobeln.  
Saucenzutaten verrühren. Die Hälfte der Sauce mit dem Kabissalat mischen. Etwas ziehen lassen.  
Chicoréeblätter, Rüepli, Nüsslisalat, Kabissalat und den gerollten Hobelkäse auf 4 Teller verteilen. Den Salat mit der restlichen Sauce beträufeln und mit den Traubenbeeren und den Orangenscheiben garnieren.