

Brüsseler-Frisée-Cicorino-Salat mit Ziegenkäse und rosa Grapefruits

Rezept für 4 Personen



1 Stück	Brüsseler	in Blätter zerteilt
100 g	Friséesalat	zerzupft
100 g	Cicorino rosso	in feine Streifen geschnitten
1 – 2	rosa Grapefruits	filetiert
100 g	Ziegenfrischkäse	zerzupft
1 El	Sesamsamen	geröstet

Sauce

0,5 dl Apfelessig

1 dl Rapsöl

Salz Pfeffer Aromat ev. wenig Senf

Zubereitung

Alle Salate sauber waschen.

Brüsseler sternförmig auf grosse Teller anrichten. Friséesalat und Cikorino rosso darauf verteilen. Grapefruits und Käse auf dem Salat verteilen und mit Sesamsamen bestreuen.

Für die Sauce alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut vermischen und vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

Tipp: Ein feines Nussbrot zum Salat servieren.