

Chicorée- Salat mit gerösteten Weintrauben und Honig-Haus- Sauce-Dressing

Zutaten:

Für den Salat:

- 2-3 Rispen rote Weintrauben
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- 1 roter Chicoréekopf
- 1 Kaki
- 2-3 Feigen
- einige Nüsse (optional)
- 7-8 Stk. Mini-Mozzarella
- Salz, Pfeffer (Farbe nach Wahl)
- Kresse (optional)

Für das Dressing:

- 6 EL Haus-Sauce das Original
- 2 TL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Trauben waschen, abtrocknen und in eine Auflaufform legen. Rundum mit Olivenöl benetzen und salzen.
2. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und die Trauben für ca. 15 Minuten in den Backofen geben. Sie sollten leicht saften. Die Trauben aus dem Ofen holen und leicht abkühlen lassen.
3. Den Chicoréekopf halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter auseinanderzupfen. Den Salat waschen und trocknen. Die Kaki waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Feigen halbieren oder vierteln.
4. Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren.
5. Zur Fertigstellung alle Zutaten für den Salat auf einer Servierplatte anrichten. Die Weintrauben auf dem Salat verteilen und das Dressing darübergiessen.

Dip-Tipp:
Probier's auch
mal mit der
Curry!