

Postelein-Chicoree Salat mit Zwiebel-Vinaigrette

Zutaten für 4 Portionen:

2 Chicoree – 250 g Postelein – 150 g Zwiebeln oder Schalotten – 3 EL Sonnenblumenöl – 2 EL Balsamico – 1 EL Rotweinessig – Salz – Pfeffer – 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und sehr fein hacken
- Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln / Schalotten darin glasig dünsten
- Balsamico, Rotweinessig und 2 EL Wasser zufügen und so lange köcheln lassen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen
- Die abgekühlten Zwiebeln mit dem Olivenöl mischen und evtl. nachwürzen
- Postelein und Chicoree waschen, klein schneiden und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren mit der Sauce vermengen

Wir wünschen guten Appetit!

