

# Fruchtige Chicorée-Schiffchen mit gerösteten Walnüssen

**Für zwei Personen**

**Für die Chicorée-Schiffchen:**

2 Chicorée	1 Orange	100 g Walnusskerne
1 Bund Petersilie, glatt	50 g saure Sahne	20 g Naturjoghurt
1 TL Dijonsenf	2 TL Weißweinessig	1 EL Walnussöl
2 EL Erdnussöl	1 Zitrone	

Den Chicorée putzen und die Mitte des Strunkes bei allen Blättern entfernen. Vier Blätter unverkehrt zur Seite legen. Die restlichen Chicorée-Blätter in ein Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Walnüsse in einer Pfanne bei mäßiger Hitze rösten. Aus der Orange feine Filets lösen. Für das Dressing die Zitrone halbieren und einen Esslöffel Saft herauspressen. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Den Senf, den Zitronensaft, den Essig, den Joghurt, die saure Sahne, das Walnuss- und Erdnussöl in den Mixer geben und ein paar Sekunden durchmischen. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie waschen, trocknen und in Stücke schneiden. Das Dressing in einer Schüssel mit geschnittenem Chicorée, Walnüssen, Orangenfilets und der geschnittenen Petersilie marinieren und gut durchmischen. Den Salat in die Chicorée-Schiffchen füllen.

Die fruchtigen Chicorée-Schiffchen mit gerösteten Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Fassbender am 15. Mai 2015