



Paprika-Chicoreesalat

1 kleine rote Paprikaschote, 1 kleine gelbe Paprikaschote, 2 mittelgroße Chicoree, 1 Knoblauchzehe, 1 – 2 El Saure Sahne, Salz & Pfeffer, Würzel, Paprika edelsüß, ½ Tl Zitronensaft, 3 – 4 Tl Agavendicksaft

Für die Vinaigrette die Saure Sahne in einer mittelgroßen Salatschüssel mit der gepressten Knoblauchzehe verrühren. Den Zitronensaft und Agavendicksaft hinzugeben und herzhaft würzen. Alles gut mischen und ziehen lassen.

Währenddessen die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, abtropfen lassen und gewürfelt zur Salatsauce geben. Chicoree vierteln, in kleine Scheiben schneiden und alles in der Schüssel gut vermischen. Vor dem Servieren mindestens 5 min durchziehen lassen. Passt perfekt als Salatbeilage zu warmen und kalten Speisen und kann auch einzeln als Vorspeise gereicht werden.