

## CHICORÉESALAT MIT ENVY™ UND KIRSCHEN

**FÜR 6 PORTIONEN**

**ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN.**

### ZUTATEN

2 Envy™ Äpfel  
 150 g frische Kirschen, entsteint und halbiert  
 (wahlweise getrocknete Kirschen)  
 1 Chicorée  
 150 g Frisséesalat  
 150 g Radicchio  
 150 g Romanasalat  
 35 g zerkrümelten Blauschimmelkäse  
 35 g grob gehackte Pekannüsse  
 35 ml Apfelessig  
 35 ml gutes Pflanzenöl  
 2 EL Dijonsenf  
 3 EL Honig  
 Salz und frisch gemahlener Pfeffer



### ZUBEREITUNG

Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Salate und den Chicorée in feine Streifen schneiden. Alles mit Kirschen, Blauschimmelkäse und Pecannüssen vermengen. In einer separaten Schüssel Essig, Senf, Öl und Honig mischen und gut miteinander verrühren.

Das Dressing über den Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

Anmerkung: Dieser Salat schmeckt zu jeder Jahreszeit hervorragend. Verwende frische Kirschen, wenn erhältlich. Außerhalb der Saison am besten getrocknete Kirschen nehmen. Alternativ können getrocknete Cranberrys verwendet werden.

