

Chicorée-Salat

Für 2 Personen

400 Gramm Chicorée

250 Gramm Kartoffeln (festkochend)

200 Gramm Champignons

Die Schale einer ganzen Zitrone

Petersilie

Olivenöl, Salz, Pfeffer



Die Kartoffeln weichkochen während die restlichen Zutaten verarbeitet werden.

Die Champignons putzen und dünn aufschneiden.

Ohne Öl anbraten, bis sie weich sind und leicht angebräunt sind.

Den Chicorée vierteln, waschen und in einer weiten Schale anrichten.

Die gekochten Kartoffeln ausdampfen lassen, wahlweise mit oder ohne Schale halbieren (oder vierteln, je nach Größe).

Die Kartoffeln auf den Chicorée legen und die Zitronenschale darüber reiben. Den Salat mit ausreichend Öl beträufeln.

Petersilie fein hacken, gemeinsam mit den Pilzen über den Salat verteilen und frisch servieren.