

## **Chiccoré – Salat mit Grapefruits und Ziegenfrischkäse**



**Zutaten für 4 Personen:** 120 gr Brüsseler in Blätter zerteilt  
120 gr Friséesalat, zerzupft  
120 gr Cicorino rosso, in feine Streifen geschnitten  
  
2 rosa Grapefruits  
150 gr Ziegenfrischkäse zerzupft  
1 El Sesamsamen geröstet

### **Zubereitung:**

1. Salatblätter waschen und gut trocknen lassen.
2. Sternförmig auf den Tellern anrichten, den Friséesalat und Ciccorino darauf verteilen.
3. Die filetierten Grapefruits und der Käse ebenfalls darauf anrichten. Alles mit Sesamsamen bestreuen.
4. Für die Sauce Essig und Oel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat verteilen.