

Süss-rezenter Wintersalat im Parmesankörbchen



Fein, saisonal und richtig hübsch: Dieser Wintersalat macht in seinem Parmesankörbchen nicht nur geschmacklich ordentlich was her.

Zugegebenemassen gilt Chicorée nicht gerade als allerbeliebtestes Gemüse der Welt. Auch ich mag den Wintersalat pur nicht wirklich. Richtig zubereitet und kombiniert, verleihen aber gerade seine Bitterstoffe Gerichten das gewisse Etwas.

Dieser Chicorée [Schinkenauflauf](#) zum Beispiel ist ein Traum und kam bei den Denner Blog Lesern richtig gut an.

Aber zurück zu unserem Salat: Wir kombinieren ihn mit Birnen und Parmesan und servieren ihn an einer Honigvinaigrette, so schmeckt der Chicorée nur noch ganz leicht Bitter und macht diese hübsche Vorspeise erst so richtig spannend.

Salat & Körbchen

- 200g Parmesan für die Körbchen
- ½ - 1 Chicorée-
- 2 Birnen
- 50g Baumnüsse
- Eine Handvoll Parmesanhobel

Vinaigrette

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Aceto Balsamico (weiss)
- 1 EL Honig
- Salatkräuter nach Wahl
- Salz und Pfeffer

1. Parmesan grob reiben und in Kreisen mit einem Durchmesser von ca. 16 cm auf einem mit Backpapier belegten Backblech arrangieren
2. Bei 200°C im Ofen schmelzen lassen, bis der Parmesan leicht gebräunt ist. Dies dauert so ca. 6 Minuten.
3. Vier Schüsseln umdrehen, sodass der Boden nach oben zeigt und die noch heissen Parmesankreise darüberlegen. Sogleich vorsichtig das Backpapier abziehen.
4. Parmesankörbchen 15 Minuten abkühlen lassen.
5. Den Chicorée waschen und grob schneiden. Die Birnen ebenfalls in Scheiben hobeln oder schneiden.
6. Die Baumnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, bis sie duften und leicht Farbe annehmen.
7. Chicorée, Birnen, Baumnüsse und Parmesanhobel in den Parmesankörbchen arrangieren und mit der Vinaigrette

beträufeln.

Totale Zubereitungsdauer: ca. 25 Minuten

1. Den Honig leicht erwärmen. Mit Olivenöl & Balsamico verrühren und mit Salz, Pfeffer und