



CHICORÉE MIT ROQUEFORT-DIP



Für 4 Personen

ZUTATEN

2 Chicorée Köpfe
½ reife Mango
1 EL fein gehackte Haselnüsse
70 g Roquefort Käse
100 g Frischkäse
1–2 EL Haselnussöl
1–2 EL Weisweinessig
Meersalz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Chicorée Köpfe waschen und der Länge nach halbieren. Trocken tupfen und den Strunk entfernen. Blätter auf vier gleich große Portionen verteilen.

Mango klein würfeln. Haselnüsse ohne Öl in einer Bratpfanne anbraten. Mango und Haselnüsse mit Frischkäse und Roquefort vermischen, bis es einen cremigen, ebenmäßigen Dip ergibt.

Roquefort Dip mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und in vier Gläser aufteilen. Chicorée Blätter elegant in den Gläsern arrangieren und sofort servieren.

Idee: frisch gehackter Kerbel passt besonders gut zu diesem Dip.