

Chicoréehäppchen mit Kakisalsa und Salami

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min

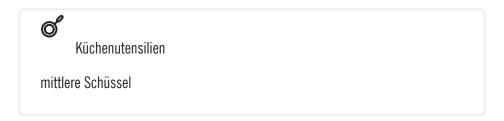




Zutaten

für 19 Portionen	
Schalotten	1 St.
Kaki	2 St.
Walnusskerne	2 EL
Petersilie, frisch	20 g
Orangen	1 St.
Honig	1 EL
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Chicorée	1 St.
Salami Aufschnitt	100 g

Zubereitung



- 1. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Kaki waschen und klein würfeln. Walnüsse hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Orange waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 2. In einer Schüssel Honig mit Orangenschale, -saft und Öl vermengen. Salzen, pfeffern und Schalotte, Kaki, Walnüsse und Petersilie mit dem Dressing vermischen.
- 3. Chicorée waschen, Blätter vorsichtig abtrennen und jeweils mit etwas Kakisalsa füllen. Salamischeiben darauf drapieren und Chicoréehäppchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	58 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g