

■ CHICOREE AUF MANGODRESSING MIT GERÖSTETEN AUSTERNPILZEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

4 Stück Chicoree
500 ml Mangopüree
etwas weißer Balsamico,
Olivenöl, Salz, Pfeffer
Kräuter nach Geschmack
500 g Austernpilze
etwas Knoblauch

- *Chicoree in feine Streifen schneiden und lauwarm waschen.*
- *Mangopüree mit Balsamico, Salz und Olivenöl zur Emulsion mixen. Auf einen Teller geben und den abgetropften Chicoree hoch anrichten.*
- *Austernpilze putzen und in Olivenöl mit Knoblauch anrösten. Mit Salz, Kräutern und Pfeffer abschmecken und neben dem Chicoree anrichten.*

Guten Appetit!

