



Chicoréehäppchen mit Kakisalsa und Salami



Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

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	
Chicorée	1 St.
Salami Aufschnitt	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

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