

WIE IM CHICORÉESTAURANT

Du brauchst kein eigenes Restaurant, um für dich und deine Gäste echte Sterneküche zu zaubern. Es genügt unser Rezept für Chicorée-Salat mit Crevetten, Stielmus und Fenchelsamen. Dazu die feine THOMY French Salat-Sauce und du überzeugst auch (selbsternannte) Michelin-Kritiker locker aus dem Handgelenk. Crevetten, dass? Übrigens: Statt Stielmus kannst du auch einfach Grünkohl verwenden.

Zutaten

- 6 bunte Chicorée
- 300 g Stielmus oder Grünkohl
- 250 g verzehrfertige Crevetten
- Fenchelsamen
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- THOMY French Salat-Sauce

So geht's

1. Die Crevetten mit 2 EL Öl in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Chicorée halbieren und runter schneiden. Grün vom Stielmus oder Grünkohl abzupfen.
3. Alles zusammen mit den Crevetten und THOMY French Salat-Sauce vermengen. Fenchelsamen drüberstreuen.



10 Minuten



4 Portionen

Vielleicht bekommst du nicht direkt einen Eintrag in den neusten Restaurantführer, aber bestimmt ein paar anerkennende Kommentare, wenn du deinen schicken Chicorée-Salat mit deinen Freunden teilst. Probier's aus und poste ein Bild deiner Kreation auf Facebook oder Instagram mit **#LOVEthomy**.

