

### Chicoree und Nüsslisalat mit Granatapfel

Zutaten für 5 Personen

3 Stück	Chicoree	waschen, die Blätter schön abnehmen und alle auf gleiche Länge kürzen, Reste kleinschneiden
125 g	Nüsslisalat	rüsten, gut waschen
100 g	Granatapfelkerne	
25 g	<b>Salat-Mix</b>	
3 dl	Wasser	
1 dl	Essig	
1 dl	Salatöl	zusammen anrühren, 5 Minuten ziehen lassen

Die Chicoreeblätter als Stern auf Teller auslegen, Nüsslisalat in der Mitte anrichten, mit Granatapfelkernen bestreuen, Dressing darüber träufeln.

**Tipp:** - nach Wunsch dem Dressing frische gehackte Kräuter und Zwiebeln beifügen  
- diese Salatsauce bleibt im Kühlschrank bis zu 10 Tagen haltbar



---

Die verwendeten Gewürze:

#### **Salat-Mix**

Für eine schnelle und kalorienarme Salatsauce