



Gouda Chicorée Schipje (ca. 15 Stück)

1 Apfel | 100 g Gouda | 100 g Knollensellerie | 20 g Haselnüsse |
2–3 EL Crème fraîche | Salz | Pfeffer, schwarz | 2 Stauden Chicorée

- 1 Den Apfel, Gouda und Knollensellerie in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die Haselnüsse grob hacken und zusammen mit der Crème fraîche mit den anderen Zutaten mischen.
- 3 Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Die Masse auf einzelnen Chicoréeblättern anrichten.
(pro Blatt ca. 1 gehäufte EL)

TIPP

Gegen den bitteren Geschmack kann Chicorée nach dem Schneiden kurz unter warmem Wasser gewaschen werden.