

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Cicorino-Rosso-Salat mit Bananen und Curry



Zubereitung

- Cicorino Rosso halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden
- Kurz in lauwarmem Wasser waschen
- Bananen schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Joghurt mit Olivenöl, Essig, gehackten Zwiebeln, Currypulver und Senf mischen; mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- In einer Schüssel den Cicorino Rosso mit der Hälfte der Bananen und dem Currydressing mischen
- Die restlichen Bananenscheiben darauf verteilen

Zutaten

2	<i>Cicorino Rosso</i>
2	<i>Bananen</i>
150 g	<i>Nature-Joghurt</i>
4 EL	<i>Olivenöl</i>
4 EL	<i>Essig</i>
20 g	<i>Zwiebeln, gehackt</i>
2 TL	<i>Currypulver</i>
1 TL	<i>Senf</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
	<i>Zucker</i>