**Chicorée-Schiffchen**

**mit Walnüssen und Cranberrys**

2 Chicorée

1 Stange Staudensellerie

2 El Öl

1 El Honig

1 El weißer Balsamico

Pfeffer, Salz

60 g Walnusskerne, grob gehackt

60 g getrocknete Cranberrys (ersatzweise Rosinen)

4 Taler Ziegenfrischkäse

40 g Bacon

**1.** Den bitteren Strunk des Chicorée keilförmig herausschneiden. 8 schöne Blätter vom Chicorée mit der Hand abtrennen, zur Seite legen. Den übrigen Chicorée und den Staudensellerie in feine Streifen schneiden.

**2.** Öl, Honig, Balsamico mit Pfeffer und Salz zu einem Dressing zusammenrühren. Die Chicorée-Streifen und den Staudensellerie darin ca. 60 Minuten marinieren. Zuletzt die Cranberrys unterheben. (Wer mag, kann auch noch etwas Senf dazugeben.)

**3.** Den Bacon in einer Pfanne kross ausbraten.

**4.** Zum Servieren die Chicorée-Blätter mit dem Chicorée-Sellerie-Salat füllen und die Walnusskerne darüber streuen. Den Bacon auf die Ziegenfrischkäse-Talern geben und auf den Tellern anlegen.