



Chicoréesalat mit Orangen

4 Portionen

2 Chicoréeknollen (à 300g)

4 Orangen

1 Zwiebel

10 EL Öl

2 EL Essig

Salz

Pfeffer

150 ml Sahne

Chicoréeblätter vom Kern trennen und quer in Streifen schneiden

Orangen schälen, in Spalten teilen und jede Spalte dritteln oder halbieren

Zwiebel schälen und würfeln

Chicorée und Orangen in eine Schüssel geben. Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette machen, Zwiebel zugeben und die Sahne hinein rühren. Alles vermengen und servieren.

So wird der Salat nicht bitter: Zu Beginn von unten gut 1 cm von der Knolle abschneiden. Lose Blätter abnehmen und wieder gut 1 cm abschneiden. Lose Blätter abnehmen usw. usw.

Statt eine Vinaigrette zu machen, kann man auch 200 ml Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und einfach über den Salat gießen.