

Rezepturen

CHICOREE SALAT MIT BLUTORANGEN UND PASSIONSFRUCHT

Zutaten Salat

500-600 g	Chicorée
3 Stk.	Blutorangen, Filetiert sowie Abrieb und Saft der Orange
2 EL	Joghurt nature
1 EL	Mayonnaise
1 EL	Rotweinessig
	Salz
etwas	Cayennepfeffer
1 Stk.	Passionsfrucht

ZUBEREITUNG:

Ein paar schöne Chicoréebäume für die Garnitur beiseitelegen.

Rest längs halbieren, Strunk herausschneiden,
Chicorée in Streifen schneiden. 2 Orangen samt weißer Haut schälen.

Fruchtfleisch in Filets schneiden. Saft dabei auffangen und die Schale abreiben. Passionsfrucht halbieren und die Kernen und Saft herausnehmen und mit Orangensaft, Joghurt, Mayonnaise und Essig zu einer Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chicoréebäume auf einer Platte oder Tellern auslegen. Chicoréestreifen und Orangenfilets darüber verteilen. Alles mit Sauce beträufeln. Wer mag, kann gerne auch noch weiteren Salat dazureichen und alles schön anrichten! En guete ☺.