

Rezept



Uwarmer Cicorino-Orangen-Salat

Eine bittersüsse Versuchung.

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SAUCE

- 1.5 EL weisser Balsamico-Essig
- 1 Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Haselnussöl
- 3-4 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer

SALAT

- 2 EL Butter
- 1 Cicorino, in 4 cm breiten Schnitzen Saison
- Salz
- 2 Orangen, filetiert
- 60 g getrocknete Feigen, in Würfelchen
- 50 g Haselnüsse, geröstet, grob gehackt

Und so wird's gemacht

1 von 2

SAUCE

Balsamico bis und mit Öl verrühren, würzen.

2 von 2

SALAT

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Salatschnitze auf den Schnittflächen bei mittlerer Hitze je ca. 2 Min. braten, salzen. Cicorino und Orangen anrichten, Feigen und Haselnüsse darüberstreuen. Sauce darübergiessen, Salat lauwarm servieren.

Dazu passt Sauerteig- oder Roggenbrot.

