



## Rezept

# Roter Chicorée aus dem Ofen

Mehr wie nur Salat: Chicorée ist ein wahrer Verwandlungskünstler

**15 Min**

Aktive Zeit



**30 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### SAUCE

1 Orange, Schale abgerieben, Saft ausgepresst

3 EL Balsamico bianco

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

### SALAT

300 g roter Chicorée, in Vierteln **Saison**

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Orange, filetiert

30 g Pinienkerne, geröstet

100 g Ricotta, in Stücken

## Und so wird's gemacht

### 1 von 3

**SAUCE** Orangenschale mit den restlichen Zutaten verrühren, würzen.

---

### 2 von 3

**SALAT** Chicorée auf das vorbereitete Blech verteilen. Olivenöl darüber träufeln, würzen.

---

### 3 von 3

**BACKEN** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, mit Orangenfilets, Pinienkerne und Ricotta anrichten, Sauce darüber träufeln.