

Chicorée-Orangensalat

by Andreas - Sonntag, April 15, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/chicoree-orangensalat/>



Chicorée wird in Deutschland meist roh zu Salaten verarbeitet. Man kann ihn aber auch dünsten, braten oder überbacken. Dabei ist es immer wichtig den Strunk sorgfältig zu entfernen, sonst schmeckt das Gericht zu bitter.

2 Chicorée

1 ½ Orangen

100 gr. Joghurt

30 gr. Roquefort

1 EL Apfeldicksaft

2 EL Orangensaft

Pfeffer

Salz

Die Orangen schälen, die weiße Haut sorgfältig entfernen und die Orangenfilets in Scheiben schneiden. Den Chicorée halbieren und den Strunk entfernen, dann in Streifen schneiden. Den Joghurt mit dem Roquefort, dem Apfeldicksaft, dem Orangensaft pürieren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Alles vermengen und ein wenig ziehen lassen

Weitere Empfehlungen:

Rucola-Zitronensalat

Für diesen Salat benötigt man am besten Zitronen aus Amalfi oder aus Sizilien. Da die Zitronen...

Belugalinsensalat

Eine wahrhaft edle Beilage! Belugalinsen bleiben ähnlich den Berglinsen eher fest. Sie ha...

Nudelsalat mit Birnen und Parmaschinken

Es gibt so einige Gerichte, die ich nur äußerst ungern esse. Dazu gehören Kartoffel- und Nude...