

Rezept

Chicorée-Mandarinen-Salat

Ein Rezept von Chicorée-Mandarinen-Salat, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--------------------------------|
| 100 g Mandelstifte | 1 kg Chicorée |
| 1 Dose Mandarin-Orangen (350 g Abtropfgewicht) | 2 TL rosa Pfefferkörner |
| 6 EL Himbeeressig | Salz |
| 1 TL Dijon-Senf | 4 EL Walnussöl |
| 200 g Himbeeren (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Den Chicorée eventuell von unschönen Blättern befreien, halbieren, die Strünke wegschneiden und die Hälften in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. In einem Sieb kalt waschen und abtropfen lassen.

3. Die Mandarin-Orangen in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen und 6 EL davon für das Dressing abnehmen. Die rosa Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Mit dem aufgefangenen Saft, Himbeeressig, 1/2 TL Salz, Senf und Öl in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln oder in einem Schälchen gut verrühren.

4. Chicorée und Mandarin-Orangen in einer Schüssel mischen. Kurz vor dem Büfettaufbau die Mandelstifte und das Dressing dazugeben und vorsichtig untermischen. Nach Belieben die Himbeeren verlesen und den Salat damit dekorieren.