

Rezept

Insalata veronese

Ein Rezept von Insalata veronese, am 26.04.2024

Zutaten

1 Radicchio	2 Stauden Chicorée
1/2 Knollensellerie (ca. 250 g)	1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft
4 EL frisch gepresster Orangensaft	1 1/2 EL Dijon-Senf
5 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1-2 Prisen Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio und Chicorée halbieren, putzen, quer in feine Streifen schneiden. Die Streifen in ein Sieb geben, kalt waschen und gründlich trocken schleudern. Den Sellerie schälen und die braunen Stellen entfernen. Dann den Sellerie auf der Gemüsereibe grob raspeln.
2. Für das Dressing den Zitronensaft, Orangensaft und Senf in einer kleinen Schüssel mit dem Öl cremig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Radicchio, Chicorée und Sellerie in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und servieren.