Rezept

Wintersalat mit Orangen

Ein Rezept von Wintersalat mit Orangen, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** große Orangen
- **1 TL** körniger Senf
- **4 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **2** Stauden Chicorée
- **2 EL** Weißweinessig
- **1 TL** Orangenmarmelade
- Salz
- ½ Endiviensalat (etwa 250 g)
- **1** kleiner Radicchio

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Von den Orangen die Schalen samt weißer Haut mit einem scharfen Messer abschneiden, den dabei ablaufenden Saft auffangen. Die Orangenfilets anschließend zwischen den Trennhäuten herausschneiden, ebenfalls den Saft auffangen.

2. Orangensaft, Essig, Senf und die Orangenmarmelade gut verrühren. Das Öl kräftig unterschlagen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Endiviensalat zerpflücken, waschen und trockenschleudern. Harte Blattstrünke entfernen, den Rest in breite Streifen schneiden. Den Chicorée längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Blätter waschen, trockenschleudern und in breite Streifen schneiden. Radicchio in einzelne Blätter zerteilen, waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.

4. Die vorbereiteten Salate in einer Schüssel mit dem Dressing mischen und die Orangenfilets vorsichtig unterheben.