



Chicoréesalat mit zweierlei Orangen

und frischen Kräutern



ca. 30min



8 Portionen

Ein aufregender Wintersalat mit würzigem Chicorée, mariniert in einem feinen Ahorn-Orangen-Dressing. Serviert mit Orangen- und Blutorangenscheiben, spritzigen Granatapfelkernen sowie frischer Minze und Petersilie. Ein farbenfrohes Highlight auf jeder festlichen Tafel und ideal als erfrischende Vorspeise oder raffinierte Beilage zu den Feiertagen.

- 2 unbehandelte Orangen
- 4 Blutorangen
- 2 rote Chicorée
- 2 Chicorée
- 2 Pck. Ahornsirup
- 1 Granatapfel
- 40g Petersilie & Minze

- 1½ TL Senf ¹
- 2½ Salz und Pfeffer
- 60ml Olivenöl
- 60ml Essig

- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schneebecken

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Das Dressing kann am Vortag zubereitet werden. Und auch den Granatapfel kann man im Voraus puhlen und mit dem Dressing im Kühlschrank aufbewahren.

Senf (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 173kcal, Fett 8.0g, Kohlenhydrate 23.7g, Eiweiß 2.2g



Die **Schale von 1 Orange** fein abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **zweite Orange** und die **Blutorangen** schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** in ca. 3mm dünne Scheiben schneiden. Den **Chicorée** in einzelne Blätter zerteilen.



Die **Minze- und die Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die **Chicoréeblätter** auf einer großen Servierplatte verteilen und mit den **Orangenscheiben** belegen. Kurz vor dem Servieren mit dem **restlichen Dressing** beträufeln und mit den **Granatapfelkernen** und den **Kräutern** garniert servieren.



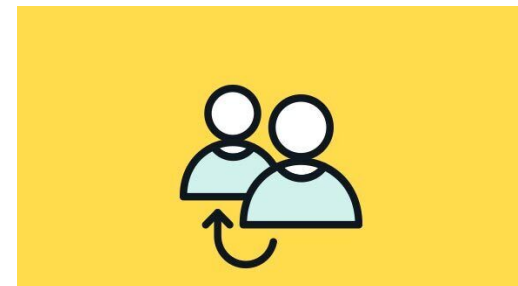
4EL Orangensaft, 1TL Orangenschale, den **Ahornsirup**, 4EL Olivenöl, 4EL hellen Essig und 1½TL Senf verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Chicoréeblätter** mit der **½ des Dressings** übergießen und marinieren.



Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



Den **Granatapfel** halbieren und in eine Schüssel mit Wasser geben. Die **Granatapfelkerne** vorsichtig herauslösen, dabei die weiße Haut entfernen. Die **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**