Chicoréesalat mit Orangen und Hüttenkäse

Der feinbittere Chicorée, ergänzt mit dem fruchtig-säuerlichen Geschmack von Orangen ist ein richtig gutes Gaumenerlebnis. Hüttenkäse macht den Salat schön vollmundig und ein paar Späne Parmesan setzen einen salzigen Akzent. Das ist keineswegs ein langweiliger Wintersalat, sondern eine appetitanregende Vorspeise.

Zutaten (2 Vorspeisen)

1	grosser Chicorée, ca. 250g
1	Orange
1El	Sonnenblumenöl
2El	weisser Balsamico
	oder Weissweinessig
50g	Hüttenkäse
1El	Sauerrahm (20g)
	Parmesan
	Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Essig, Öl, Sauerrahm und Hüttenkäse miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strunk des Chicorées mit einem spitzen Messer herausschneiden, Chicorée in ca. 6-7mm breite Streifen schneiden, dabei ein paar gelbe Spitzen zur Dekoration beiseite legen. Mit der Sauce vermischen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangen oben und unten flachschneiden. Schale mitsamt der weissen Trennhaut abschneiden. Die Schnitze herauslösen, die Trennhäute abziehen und in grobe Würfel schneiden. Mitsamt dem Saft sorgfältig unter den Salat mischen.

BALSAMICO
BIANCO
Sabo
Sonnenblumen
Huile de Tournesol
Olio di Girasole
CRÈME FRAÎC
Cottage Cheese