

Chicorée-Orangensalat mit Misosauce

Zutaten: (für 4 Personen)

Salat

- 6 Chicorée
- 3 unbehandelte Orangen
- 100 g Parmesan, Sprinz oder Pecorino in Spänen
- 100 g Mandelplättchen oder grob gehackte Mandeln
- 1 TL Pfeffer gemörsert

Dressing

- 1 EL Honig
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 3 EL Oliven- oder Rapsöl
- 1 TL Senf
- 1 EL helle Misopaste
- Fleur de Sel

Zubereitung:

Brüsseler bzw. Chicorée waschen und längs halbieren und Hälften noch halbieren oder dreiteilen.

Von einer Orange die Schale abreiben und beiseitestellen. Alle drei Orangen filetieren.

Mandelplättchen kurz in einer beschichteten Pfanne anrösten.

Für das Dressing alle Zutaten mischen und über den bereits auf die Teller angerichteten Chicorée träufeln. Orangefilets, Parmesanspäne, geröstete Mandeln und gemörserten Pfeffer und die abgeriebene Schale der Orange darüber geben.

Quelle: Tanja Grandits, Tanja vegetarisch