Feldsalat mit Kaki, Orange und Chicorée

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

Zutaten
ca. 150 g Feldsalat
1 Kaki
1 Bio-Orange
1 Chicorée
ca. 30 g Kürbiskerne

Dressing
3 EL Olivenöl
1 EL Himbeeressig
1/2 TL Salz
1/2 TL Senf
1 TL Honig
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kaki: waschen, Blütenansatz entfernen und quer in dünne Scheiben schneiden.

Orangenzesten: von der Orange mit dem Zestenreißer feine Zesten abziehen, bevor sie geschält wird. Die Hälfte kommt ins Dressing, der Rest beim Anrichten auf den Salat.

Orange: Schale und weiße Haut mit einem scharfen Messer rundherum abschneiden. Orange filetieren oder quer in dünne Scheiben schneiden, den Saft auffangen und ins Dressing geben.

Chicorée: Strunk abschneiden, Blätter einzeln ablösen und einmal längs halbieren.

Feldsalat: waschen, Wurzelenden abknipsen, trocken schleudern.

Kürbiskerne: grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten, bis sie springen. Abkühlen lassen.

Dressing: alle Zutaten mit der Hälfte der Orangenzesten und dem Orangensaft cremig verrühren und abschmecken.

Anrichten: Feldsalat auf einer Platte verteilen, Kaki, Orange und Chicorée abwechselnd darauflegen. Dressing darüberträufeln, Kürbiskerne und restliche Orangenzesten darüberstreuen. Erst kurz vor dem Servieren anmachen, sonst fällt der Salat zusammen.

SCAN TO CHECK OUR WEBSITE