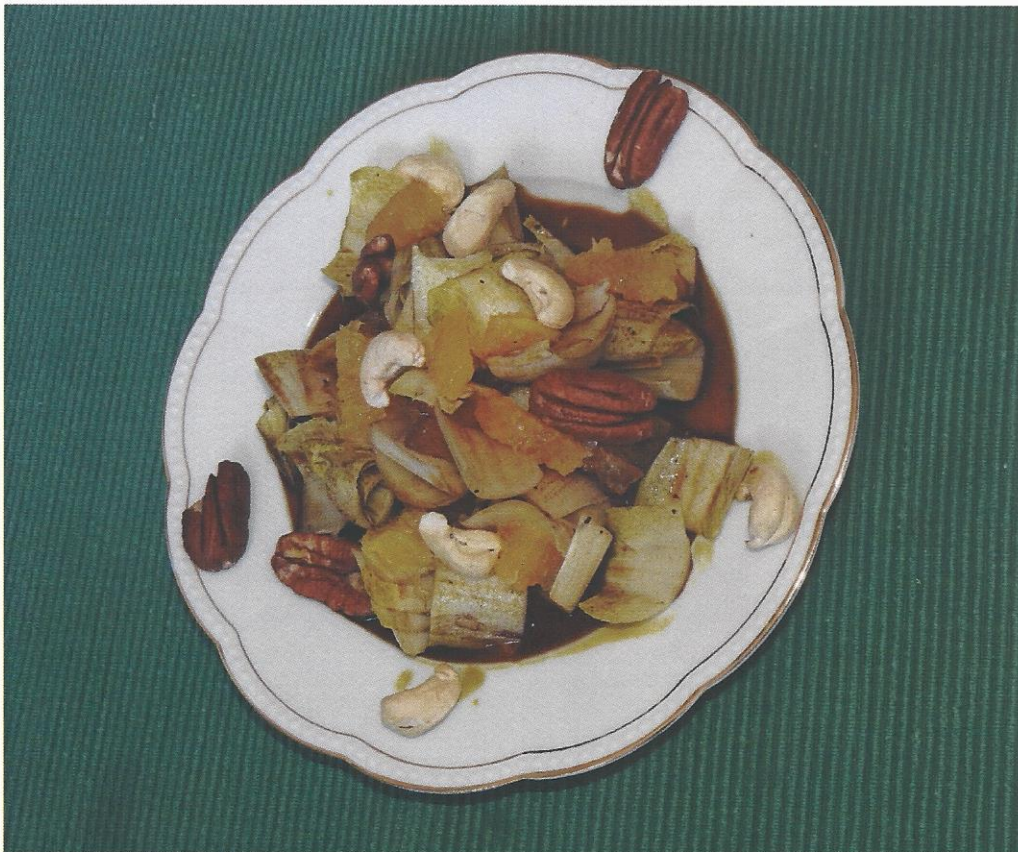


2. Gang:

Chicorée – Salat mit Orangen



Zutaten : für 8 Personen bei einem 5-Gänger

- 6 Chicorée
- 4 Orangen
- 3 TL Honig
- 3 EL weisser Balsamico
- 6 EL Walnussöl (oder Steirisch-Gold)
 - Salz + Pfeffer
- Baumnüsse + Cashewkerne

Zubereitung:

Chicorée vorbereiten, die einzelnen Blätter in Mundgerechte
Stücke schneiden

3 Orangen filetieren, 1 Orange Saft auspressen

Orangen-Saft, Honig, Essig, Öl und Gewürze gut vermischen

Chicorée und die Hälfte der Orangen-Filet,
eventuell kleingeschnitten,
im Dressing marinieren

ca. 20 Minuten ruhen lassen

beim Anrichten mit den Nüssen
und der 2. Hälfte der Orangen-Filet dekorieren