

Chicoréesalat mit Blutorangen

Zutaten

4 Chicorée
3 Blutorangen
100 ml Sahne
50 g Walnüsse gehackt
5 EL Olivenöl
Pfeffer und Salz
1/2 TL Agavendicksaft

Zubereitung

Blutorangen bis auf das Fruchtfleisch rundum schälen (Saft auffangen), filetieren, restlichen Saft ausdrücken und Saft und Filets mischen. Mit Agavendicksaft, Pfeffer und Salz würzen, Öl dazugeben und den gewaschenen, geschnittenen Chicorée unterheben. Auf Salatteller portionieren, Sahne schlagen und mit den Walnüssen auf den Salat geben.