

Februar'19 Cicorino trevisano mit Orangen und Dattelstreifen

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

Salatsauce

½ Blondorange, ausgepresster Saft

3 EL Sonnenblumenöl

1 TL milder Honig (z. B. Orangenblüten)

½ - 1 TL Feigensenf

Evtl. 1 TL feingehackte rote Zwiebel

Salz, Pfeffer

zusammen gut mischen und abschmecken

Salat

1 mittel grosser Cicorino trevisano

waschen, in knapp 1cm breite Streifen schneiden

1 Blondorange

filetieren, evtl. Orangenfilets halbieren

2 grosse Datteln Mediol

in feine Streifen schneiden

Anrichten

Salat und die restlichen Zutaten vorsichtig mit der Sauce mischen, evtl. ein paar Orangenstreifen für die Garnitur beiseite stellen.

Servieren

Nach Belieben frisch getoastetes Baguette dazu servieren