

ORANGEN-CHICORÉE CRUNCH MIT APFEL

von Antje Büsing

ZUTATEN

Salat:

1 kg Chicorée
2 kleine Äpfel
1 Bund Frühlingszwiebeln

Dressing:

100 ml frisch gepresster Orangensaft
2 EL Griechisches Olivenöl*
Meersalz*
Regenbogen Pfeffer*
2 TL Garten Glück*



ZUBEREITUNG

Chicorée vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.

Äpfel entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Alles zusammen in eine große Schüssel geben.

Für das Dressing Orangensaft und Griechisches Olivenöl verrühren, mit Meersalz, Regenbogen Pfeffer und Garten Glück abschmecken.

Das Dressing über den Salat geben und gut vermengen.

Kurz ziehen lassen – dann schmeckt er am besten.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz