



Chicorée Salat

mit Karotte, Orange, Granatapfel & gegrilltem Ziegenkäse

Bereite zuerst ein Dressing deiner Wahl zu (3 Rezepte findest du auf meiner Homepage).

Wasche, schäle und rasple anschließend die Karotten und marinieren sie mit ca. 1/3 des Dressings.

Bereite anschließend die Toppings zu. Das heißt die Granatapfelkerne, die Orange schälen und würfeln oder filetieren und ggf. die Nüsse rösten.

Erhitze eine Pfanne mit etwas Öl und brate den Ziegenkäse von beiden Seiten an. Du kannst die Orangenfilets auch noch kurz darin erwärmen.

Nebenbei kannst du den Chicorée schneiden (meist braucht man ihn nicht unbedingt waschen).

Wenn alles vorbereitet und fertig ist geht es ans Anrichten. Zuerst den Chicorée mit Dressing in einer Schüssel vermengen und auf den Tellern anrichten. Anschließend die Karotten darauf trappieren und den Käse darauflegen. Mit Orangenfilets, Granatapfelkernen, Nüsse und Honig vollenden und fertig!

Viel Spaß beim nach kochen und lass es dir schmecken.

Du brauchst für 4 Portionen

400g Ziegenkäse

4-5 Karotten (je nach Größe)

4-6 Chicorée

1 Orange

Granatapfelkerne

Nach Belieben Honig und Nüsse

Dressing (siehe 3 Basic Rezepte)