

# Chicorée-Radicchio-Salat

## Fruchtiger Sommersalat mit Croutons

Der Sommer kommt schneller als man denkt! Und mit ihm die Bademodesaison. Um Sie auf den Weg zu Ihrer Wohlfühlfigur zu unterstützen, haben wir das ideale Rezept aufgeschrieben. Frisch, knackig und so gesund schmeckt der Chicorée-Radicchio Salat mit Orange, Blauschimmelkäse und LAND-LEBEN Croûtons – Natur, Kräuter, Knoblauch oder Zwiebel/Knoblauch.

### Zutaten

- 1 Kopf Roter Radicchio
- 2 Stück Chicorée
- 2 Orangen mit unbehandelter Schale
- 150 g Blauschimmelkäse
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Handvoll LAND-LEBEN Croûtons Kräuter

## Zubereitung

In etwa 30 Minuten

Den Chicorée und den Radicchio putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Von einer unbehandelten Orange die Schale fein abreiben.
Olivenöl, Essig, Honig und Orangenabrieb gut miteinander verrühren.
Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beide Orangen komplett schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Salat mit der Hälfte des Dressings marinieren und auf einem Teller verteilen. Orangenscheiben am Salat auflegen und mit der zweiten Hälfte des Dressings übergießen. Den Käse mit den Händen grob zerreißen und auf dem Salat verstreuen. Vor dem Servieren großzügig mit Croûtons garnieren.

**Wir wünschen gutes Gelingen und hervorragenden Appetit!**



© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH