

Chicoréesalat mit Orangenfilets, Schinken und Käse



Zutaten für vier Personen:

- 2 Chicorée
- 3 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Scheiben Emmentaler
- 2 Orangen

Vinaigrette:

- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Orangensaft
- 6 EL neutrales Öl

1. Orangen schälen und Orangenfilets herausschneiden. Filets jeweils nochmals durchschneiden. Reste von den Orangen auspressen.
2. Chicorée längs halbieren, den Strunk keilförmig entfernen und dann quer in Streifen schneiden. Waschen, 30 Minuten wässern, dann trocken schleudern.
3. Schinken und Emmentaler in kleine Stückchen schneiden.
4. Salat auf Vorspeisentellern anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln.

Hinweise:

Einfache, aber wirkungsvolle Vorspeise. Auch für einfache Einladungen geeignet.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Vorspeisen, Salate, Wurstwaren, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023