

Orangensalat mit Chicorée, Schinken und Käse



Zutaten für zwei Personen:

1-2 Chicorée
1 Scheibe gekochter Schinken
(ca. 50 g)
50 g Emmentaler, fein geschnitten

2 Orangen

Vinaigrette:

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

1. Von den Orangen die Schale und das Weiße wegschneiden.
2. Die Orangen in möglichst feine Scheiben schneiden.
3. Bei dem Chicorée den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Waschen und gut abtropfen lassen.
4. Schinken und Emmentaler in feine Streifen schneiden. Mit den Chicoréestreifen mischen.
5. Vinaigrette zubereiten.
6. Orangen dachziegelartig in eine Form oder in eine Schüssel einschichten, mit den Chicorée-, Schinken und Käsestreifen bestreuen.

7. Vinaigrette darüber verteilen. Mindestens 10 Minuten durchziehen lassen.

Hinweise:

Die Zutaten kann man gut vorbereiten und dann in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren dann die Zutaten mischen, die Vinaigrette nochmals rühren und auf dem Salat verteilen.

In größerer Menge eignet sich dieser Salat auch sehr gut als Partysalat.

Wenn man mehr Menge nimmt, kann das mit Baguette auch ein komplettes Abendessen sein.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, große Salate, kleine Gerichte, Partygerichte, kaltes Buffet, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023