

# Endiviensalat mit Orangenfilets, Schinken und Ziegenkäse



## Zutaten für zwei Personen:

80 g Endiviensalat  
1 Scheibe gekochter Schinken  
60 g milder Ziegenkäse  
(Schnittkäse)  
1 Orange  
Pfeffer aus der Mühle

## Vinaigrette:

1 EL Balsamico-Essig  
1 Zitrone  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Zucker  
2 EL Olivenöl

1. Von der Orange die Schale und das Weiße wegschneiden. Filets herausschneiden und jedes in drei Stückchen teilen.
2. Endiviensalat in breitere Streifen schneiden und gut waschen und trocknen.
3. Salate und Orangenstückchen in Salattellern mischen. Schinken und Käse in gefällige Abschnitte teilen und zufügen.
4. Vinaigrette aus den angegebenen Zutaten mischen und erst unmittelbar vor dem Servieren auf dem Salat verteilen. Nach Wunsch noch etwas pfeffern.

## Hinweise:

Das Bittere des Endiviensalates harmoniert sehr gut mit dem etwas höheren Zuckeranteil dieser Vinaigrette.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Zwischengerichte, Salate, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023