

Chicoréesalat mit Orange und gekochtem Ei

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

350 g Chicorée
2 Eier
30 g Walnüsse
1 Orange
5 g Petersilie
25 g Crème Fraîche
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Olivenöl
50 g Gouda
Salz, Pfeffer

- 1 -

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und Eier 8 Minuten hart kochen. Abschrecken, pellen und achteln. Gouda reiben.

- 2 -

Walnüsse fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Walnüsse 2-3 Minuten anrösten. Walnüsse herausnehmen und abkühlen lassen.

- 3 -

Orange schälen und filetieren. Petersilie waschen und fein hacken. Mit Crème Fraîche und Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Chicorée waschen, halbieren und den Strunk kegelförmig herausschneiden. Chicorée in mundgerechte Stücke schneiden.

- 5 -

Chicorée, Orangenfilets, Käse und Dressing in einer Schüssel vermengen. Vor dem Servieren mit Eiern und Walnüssen anrichten.