



Randensalat mit Orangen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



3	Orangen blond	$\frac{1}{2}$ Schale abreiben und 3 EL Saft für Sauce Restliche Orangen-Schnitze filetieren
2	Klein Randen roh	Schälen und in feine Streifen hobeln
4 EL	Oliven oder Baumnussöl	Sauce zubereiten und würzen mit Salz und Pfeffer
2 EL	Rotweinessig	dazugeben
2	Chicorée	
4	Baumnüsse	Je 4 grosse Blätter auf Teller und mit Randensalat, Orangenfilet auslegen und Baumnüssen dekorieren