



## 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)



<b>3</b>	Orangen blond	½ Schale abreiben und 3 EL Saft für Sauce Restliche Orangen-Schnitze filetieren
<b>2</b>	Klein Randen roh	Schälen und in feine Streifen hobeln
<b>4 EL</b>	Oliven oder Baumnussöl	Sauce zubereiten und würzen mit Salz und Pfeffer
<b>2 EL</b>	Rotweinessig	dazugeben
<b>2</b>	Chicorée	
<b>4</b>	Baumnüsse	Je 4 grosse Blätter auf Teller und mit Randensalat, Orangenfilet auslegen und Baumnüssen dekorieren