



Rezept

Roter Chicorée aus dem Ofen

Mehr wie nur Salat: Chicorée ist ein wahrer Verwandlungskünstler

15 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SAUCE

1 Orange, Schale abgerieben, Saft ausgepresst

3 EL Balsamico bianco

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

SALAT

300 g roter Chicorée, in Vierteln **Saison**

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Orange, filetiert

30 g Pinienkerne, geröstet

100 g Ricotta, in Stücken

Und so wird's gemacht

1 von 3

SAUCE Orangenschale mit den restlichen Zutaten verrühren, würzen.

2 von 3

SALAT Chicorée auf das vorbereitete Blech verteilen. Olivenöl darüber träufeln, würzen.

3 von 3

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, mit Orangenfilets, Pinienkerne und Ricotta anrichten, Sauce darüber träufeln.