Salat mit Orangen und Blauschimmelkäse

Der Clou in diesem Rezept ist die Kombination von Käse und Früchten. Der Salat mit Orangen und Blauschimmelkäse ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Chicorèe
100 g	Walnüsse
2 Stk.	Orangen
1 Stk.	Apfel
100 g	Blauschimmelkäse
1 Stk.	Zwiebel
120 g	Joghurt
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Salat mit Orangen und Blauschimmelkäse zunächt den Chicoree putzen und in grobe Stücke zupfen. Die Hälfte der Orangen auspressen, den Saft auffangen. Die restlichen Orangen schälen und spaltenweise filetieren.

2. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfel in dünne Scheiben oder Stücke schneiden. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

3. Chicoree mit Apfel, Orangen, Zwiebel und Petersilie auf Tellern dekorativ oder zuerst vorsichtig vermengen und dann anrichten. Orangensaft und Joghurt zu einem fruchtigen Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben.

4. Walnüsse grob hacken und über den Salat streuen. Blauschimmelkäse in kleine Stücke schneiden oder zerbröseln und über dem Salat verteilen. Sofort servieren.

Tipp

Zum Salat mit Orangen und Blauschimmelkäse frisches Baguette reichen.