

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, den 30.11.2021****Chicoréesalat mit Orangen und Speck****Für 4 Personen****Zutaten**

50 g Speck, durchwachsen
4 Kolben Chicorée
2 Bioorangen
1 Biozitrone, Saft davon
2 TL Puderzucker
etwas Salz
etwas Pfeffer
5 EL Nussöl
1 Bund Schnittlauch

**Zubereitung**

1. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Chicorée putzen, halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden und abrausen. Die Chicoréeblätter klein schneiden.
3. Orangen heiß abrausen und trockenreiben. Etwa 1 TL Schale abreiben. Orange dick schälen und die Filets herausschneiden, dabei den Saft auffangen.
4. Aufgefangenen Orangensaft, Zitronensaft, Puderzucker, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren.
5. Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
6. Dressing mit Chicorée und Orangen mischen. Mit Speck und Schnittlauch anrichten.