

# Gebratener Chicorée-salat



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Chicorée-Salate  
 2 Mandarinen  
 200 g Gorgonzola  
 2 EL Honig  
 1 EL Butter  
 Für das Dressing:  
 80 ml Olivenöl  
 60 ml Orangensaft  
 2 EL Essig  
 ½ TL Chili  
 Salz, Pfeffer  
 Für das Topping:  
 4 Scheiben Toast  
 60 g Mandeln

## ZUBEREITUNG:

1. Zu Beginn die Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl, rösten abkühlen lassen und grob hacken.
2. Anschließend für das Dressing Orangensaft, Essig, Chili, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem Schneebesen Olivenöl untermischen, bis alles eine sämige Konsistenz hat.
3. Die Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden, den Gorgonzola zerbröseln und alles beiseitestellen.
4. In der Zwischenzeit die Toastscheiben goldbraun rösten.
5. Zum Schluss noch den Chicorée vom Stielansatz befreien, vierteln und Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Chicoréespalten darin für 3 – 4 Minuten scharf anbraten und mit Honig karamellisieren – mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Danach zügig mit Gorgonzola, Mandarinscheiben und Mandeln anrichten, das Dressing darübergeben und mit Toast servieren.