

Karottenblinis

mit gebratenem Chicorée

& gedünsteten

Orangen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 ERNTEKRONE Chicorées,
2 RIVER VALLEY Orangen,
1 RIVER VALLEY Zitrone,
50 g ZAUBERHAFT BACKEN Mandeln,
100 ml TRIMM Orangensaft,
100 ml BIO SONNE Gemüsebrühe,
4 EL FRISAN Pflanzenmargarine,
2 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kanadischer Ahornsirup, Salz und COOK! Pfeffer

120 g KÜCHENSTOLZ Mehl, 100 g ERNTEKRONE Karotten, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Trockenhefe, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, FRISAN Pflanzenöl zum Braten

ZUBEREITUNG:

1. Für die Blinis das Mehl mit Trockenhefe, Salz, Zucker und lauwarmem Wasser verrühren und für eine Stunde ruhen lassen.
2. Die Karotten fein raspeln und unter den Teig mischen. Danach das Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Pfannkuchen ausbacken.
3. Den Chicorée je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln und die Orangen schälen, um sie in dickere Scheiben zu schneiden.
4. Außerdem die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten.
5. Im Anschluss die Margarine zusammen mit dem Ahornsirup in einer Pfanne schmelzen und den Chicorée

- darin mit den Schnittflächen nach unten leicht karamellisieren.
6. Den Chicorée mit Zitronensaft ablöschen, die Orangenscheiben dazugeben und kurz mitbraten.
7. Abschließend mit Orangensaft und Gemüsebrühe aufgießen und für 3–4 Minuten leicht köcheln lassen, um die Flüssigkeit zu reduzieren – mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Zum Schluss die Blinis auf die Teller geben und den Chicorée mit Orangen und Sud darüber verteilen – mit gerösteten Mandeln verfeinern.