



Wintersalat mit Maronen und Orangen

Zutaten

- 500 g Eichblattsalat
- 300 g Radicchio
- 400 g rote Paprikaschote(n)
- 50 g Frühlingszwiebel(n)
- 250 g Kirschtomaten
- 3 Orangen
- 4 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 60 ml frisch gepresster Orangensaft
- 4 EL Balsamico Bianco
- 1 TL Honig, flüssig
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- 400 g Maronen, gekocht und vakuumverpackt
- 200 g körniger Frischkäse

Zubereitung

1. Salate putzen, waschen und trocken schütteln. Eichblattsalat in Blättern belassen, Radicchio in Streifen schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. Orangen mit einem Messer schälen und die Filets herauslösen. Den Saft dabei auffangen.
3. Für das Dressing MAGGI Gemüse Brühe mit Orangensaft, Aceto Bianco, Honig und THOMY Reines Rapsöl mit dem Pürierstab aufmischen.
4. In einer Pfanne ohne Fett die Maronen rösten, dabei gelegentlich wenden.
5. Salat auf großen Tellern anrichten. Paprika, Kirschtomaten und Frühlingszwiebel mit den Orangefilets darauf verteilen. Hüttenkäse mit zwei Teelöffeln auf die Salate klecksen und die Maronen darauf geben. Dressing mit einem Löffel auf den Salaten verteilen und servieren. Dazu schmeckt ein kräftiges Roggenbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	64 g
Energie	461 kcal
Fett	15 g
Protein	15 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen