Unser Rezept

DER WOCHE

ENDIVIENSALAT

MIT MANDARINEN

ZUTATEN

4 Mandarinen

1 Endiviensalat

100 g getrocknete Cranberrys

3 EL Himbeersirup

2,5 EL Essig

4 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden. Den Endiviensalat gründlich waschen, trocken schütteln und in grobe Streifen schneiden.

Für das Dressing Himbeersirup, Essig, Öl sowie Salz und Pfeffer miteinander verrühren, bis eine homogene Sauce entsteht.

Den vorbereiteten Endiviensalat mit dem Dressing vermengen, anschließend die Cranberries darüber streuen und die Mandarinenscheiben dekorativ darauf anrichten.

Alternativ kannst du statt Himbeersirup auch Honig oder Agavendicksaft für das Dressing verwenden.

Den Endivien-Mandarinensalat portionsweise auf Tellern anrichten und sofort servieren.
Tipp: Frisch gebackenes Baguette ist eine ideale Begleitung!

Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de