



# Festlicher Salat

Dauer: 15 Minuten | 4 Personen (als Vorspeise)



## Zutaten

2 EL Aceto balsamico  
3 EL Olivenöl  
1 TL Senf  
2 TL Honig  
300 g roter Chicorée  
1 grosse Bio-Orange  
200 g Burrata Piccola  
1 grosse Handvoll gesalzene  
Macadamia Nüsse  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Bruschettascheiben

## Zubereitung

1. Für die Sauce Aceto, Olivenöl, Senf und flüssiger Honig in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Chicorée längs in Streifen schneiden.
3. Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen heraus schneiden. 2 EL des entstandenen Orangensafts unter die restliche Sauce mischen.
4. Mit den Chicoréestreifen auf den Tellern anrichten auf dem Chicorée verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Burrata leicht aufbrechen, auf dem Salat anrichten.
6. Die Macadamianüsse grob hacken und darüberstreuen. Die Sauce darübertäufeln. Einige Bruschettascheiben auf den Tellern verteilen und servieren.