

Endiviensalat mit Orangen

Wenn im Herbst die Tage kälter werden und im Hochbeet der Endiviensalat heranreift, wird es Zeit, diese Köstlichkeit mit ihrer leichten Bitternote auf den Tisch zu bringen. Mit fein geschnittenen Zwiebeln, Orangenfilets und einer cremigen Sahnesauce könnte ich den Salat auch solo essen. Aber er schmeckt natürlich auch als Beilage besonders zu Geschmortem.

Dazu brauchst du:

- 1 Endiviensalat
- 1 Orange
- 1 kleine Zwiebel
- **Salat-Sahnesauce**

So geht's:

- Endiviensalat in mundgerechte kleine Stücke zerteilen. Dabei nur die inneren gelben und hellgrünen Blätter nehmen.
- Salat waschen und gut trocken schütteln (nicht schleudern).
- Orange filetieren. Die Filets in kleine Stücke zerteilen.
- Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden.
- Zwiebel und Orange zur **Sahnesauce** geben und verrühren.
- Salat dazu und sorgfältig unterheben.

