



Orangen-Käse-Salat

Zutaten für 4 Personen

- » je 1 Kopf Romanasalat
- » je 1 Kopf Friséesalat
- » 1 Kopf Radicchio
- » 1 Zwiebel
- » 300 g Wiesenchampignons
- » 3 EL Öl
- » 100 g gehackte Walnüsse
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 100 ml Gemüsebrühe
- » 2 EL Weißweinessig
- » 3 EL Naturjoghurt
- » 1 Orange
- » 2 Camemberts à 125 g
- » 1 Bund Basilikum

Zubereitung

Vorbereitung

1. Die Salate putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

2. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

3. Die Champignons putzen, mit Küchenpapier trocken abreiben und vierteln.

4. Den Backofen auf 100 °C vorheizen.

Zubereitung

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe, Pilze sowie gehackte Walnüsse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Brühe und den Essig hinzufügen und kurz aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Joghurt unterrühren. Das Pilz-Walnuss-Dressing beiseitestellen.

3. Die Orange so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird, und das Fruchtfleisch aus den Trennhäuten schneiden.

4. Die Camemberts in eine ovale Form setzen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene erwärmen.

5. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zum Anrichten die Salatblätter mit den warmen Käsevierteln und den Orangenfilets auf Teller verteilen, das Pilz-Walnuss-Dressing darübergeben. Mit den Basilikumblättern garnieren.