

Bittersüßer Wintersalat mit Orangen und Datteln

Zutaten: (4 Pers.)

250 g bis 300 g verschiedene
Wintersalate (Cicorino rosso,
Radicchio verde, Nüssler,
Zuckerhut, Federkohl)
8 Datteln
2 helle Bio-Orangen
4 EL geröstete Pinien
80 g Alp-Sbrinz



Sauce:

Olivenöl
Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Salate waschen und je nach Salat in mundgerechte Stücke reissen oder zupfen oder in feine Streifen schneiden. Die Orangen schälen und filetieren. Die Datteln längs vierteln. Den Alp-Sbrinz fein hobeln und die Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Zugabe von Fett leicht anrösten. Den Salat zusammen mit den Orangen-Filets und den Datteln auf vier Tellern schön anrichten. Vor dem Servieren die Pinienkerne und den gehobelten Sbrinz darüber streuen und den Salat mit der Sauce beträufeln.
