



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Chicoree-Mandarinen-Salat

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
400 g	Chicoree Salat	Einige Chicoree Blätter für die Dekoration beiseitelegen. Die Blatt -Spitzen vom restlichen Chicoree Salat abschneiden, da sie die meisten Bitterstoffe enthalten. Den dicken Mittelstrunk am unteren Ende keilförmig ausschneiden. Chicoree in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel füllen.
1 kleine Dose 250 g 2 EL 3 TL 1 TL etwas	Mandarinen Joghurt Mandarinen Saft Zucker Zitronensaft Salz, Pfeffer	Mandarinen in ein Sieb gießen. Saft auffangen. Joghurt in eine Schüssel füllen. 2 EL Mandarinen Saft unterrühren. Zucker und Zitronen Saft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
40 g 2 EL	Mandeln, Mandelblättchen oder -stifte Zucker	Ganze Mandeln grob hacken. Die Mandeln mit Zucker in einer Pfanne rösten bis sie karamellisieren, d. h., der Zucker wird flüssig und braun. Dabei ständig rühren!
		Chicoree Salat mit Joghurt Soße mischen. Blätter auf Teller verteilen. Chicoree Mandarinen Salat und die Mandeln darauf anrichten.