

Rote Bete Dressing auf Chicorée und Lollo Rosso

Für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ Orange	200 ml Rote Bete-Saft	1 TL Dijon-Senf
50 ml Himbeeressig	Salz	50 ml Rapsöl
$\frac{1}{2}$ Chicorée	$\frac{1}{2}$ Kopf Lollo Rosso	

Den Saft einer halben Orange in einer Schüssel mit dem Rote Bete-Saft vermengen. Senf, Himbeeressig, Salz und Rapsöl dazugeben und das Dressing mit einem Schneebesen oder einem Pürierstab aufschlagen.

Chicorée in Streifen schneiden und die Blätter des Lollo Rosso abzupfen. Das Dressing über den Salat geben und gut vermengen.

Björn Freitag am 09. Januar 2022