

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Chicorée-Mandarinen-Salat

123rf

**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](http://lifechannel.ch/koch Tipp)

## Zubereitung

- Den Strunk des Chicorées abschneiden, die Blätter zerteilen und in gleichmässige Stücke schneiden
- Mandarinen filetieren und in gleichmässige Stücke schneiden
- Crème fraîche mit dem Orangensaft mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Den Chicorée und die Mandarinen gleichmässig auf die Teller verteilen und die Sauce darübergiessen
- Zum Schluss die Walnüsse darüberstreuen

## Zutaten

4 Stk.	Chicorée
4 Stk.	Mandarinen
4 EL	Crème fraîche
4 EL	Orangensaft
20 g	Walnüsse
	Salz, Pfeffer und Zucker