

Ein  
Paradiesischer  
Genuss!

## Rezept für Vorspeise (1)



# Endivien-Salat mit Holunderblütensirup

- |        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 1 Kopf | Endivien Lavata (Schweiz)       |
| 2      | Mandarinen                      |
| 50 g   | Baumnüsse                       |
| 3 EL   | Rapsöl                          |
| 2 EL   | Kräuter-Weinessig (Kressi mild) |
| 4 EL   | <b>Holunderblüten-Sirup</b>     |
|        | Salz und Pfeffer                |

Endivienkopf gut waschen und mundgerecht schneiden. Für Salatsauce Rapsöl, Kräuter-Weinessig und Holunderblüten-Sirup mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Baumnüsse (ca. 12 Hälften für Dekoration zur Seite legen) grob hacken und zur Sauce geben. Mandarinen schälen, Filetstücke halbieren und ebenfalls zur Sauce beimischen. Salat anrichten, mit Sauce übergossen und mit den Baumnusshälften dekorieren.