



# Chicorée im Orangensud mit Leinöl-Krusteln und Rosinen

---

## Zubereitung

1. Den Chicorée der Länge nach sechsteln. Den Zucker hell karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Sternanis, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und Rosinen zugeben und alles einkochen.
2. Den vorbereiteten Chicorée hinzugeben und kurz durchschwenken.
3. Das Toastbrot ohne Rinde in gleichmäßige kleine Würfel schneiden und in Leinöl, aufgeschäumter Butter und Blaumohn goldgelb rösten.
4. Den Chicorée kreuz und quer auf dem Teller anrichten und mit dem Orangensirup beträufeln.
5. Mit den Leinöl-Krusteln und noch etwas Leinöl garnieren.



 Zubereitungszeit: Mittel

## Zutaten (Für 4 Personen)

### *Naturata Zutaten*

1 EL Leinöl nativ

### Weitere Zutaten

4 Chicorées

200 ml Orangensaft

1 TL Blaumohnsamem

50 g Butter

1 Sternanis

3 Lorbeerblätter

2 Wachholderbeeren

2 Scheiben Toastbrot