

# Romana-Radicchio-Salat mit Orangen Vinaigrette



## Zutaten für 4 Personen

1 Römersalat / Romanasalat  
1 Radicchio  
2 Orangen  
400g Garnelenschwänze  
6 EL Olivenöl  
roter Pfeffer  
Salz

Die Blätter von dem Römersalat und dem Radicchio abzupfen, waschen und trocken schleudern. Anschließend den Romana und den Radicchio auf Tellern anrichten. Die Orangen über einem Teller oder einer Schüssel filetieren und den Saft auffangen. Den Orangensaft mit dem Olivenöl vermengen, mit Salz und dem roten Pfeffer abschmecken. Die Garnelenschwänze braten und zusammen mit den Orangenfilets auf den Salatblättern verteilen. Darüber die pfefferige Orangen Vinaigrette träufeln und servieren.

Guten Appetit!