



## **California Salad**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1 Eigelb (Größe M)
- Saft von 1/2 Orange
- etwas Zitronensaft
- 125 ml Distelöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Escarol (Kopfsalat)
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 30 g Parmesan
- 30 g Alfalfasprossen
- 1 Beutel (100 g) funny-frisch Ofenchips Feurige Paprika

### **Zubereitung:**

1. Eigelb mit Orangensaft und etwas Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab aufschlagen, dann das Öl in dünnem Strahl angießen, dabei fortwährend mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Escarol putzen, in mundgerechte Stücke zerpfücken, abbrausen und trockenschleudern. Aprikosen fein schneiden. Parmesan grob reiben. Den Salat mit Aprikosen, Parmesan und der Mayonnaise mischen. Mit den Sprossen und einigen Chips auf Tellern anrichten. Übrige Chips extra dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**

**Pro Portion ca.**

**Kalorien: 471**

**Joule: 1973**

**Protein: 6,2 g**

**Fett: 38,1 g**

**Kohlenhydrate: 26 g**