



Spaghetti mit Basilikum Rahm

und Chicoree Salat mit Nüssen und Orange

Zutaten für die Spaghetti und Soße:

400 Gramm	<i>Spaghetti</i>
1 mittelgroße	<i>Zwiebel</i>
2 Bund	<i>Basilikum</i>
2 Esslöffel	<i>Olivenöl</i>
2 Packungen	<i>"Rahm"(oder Kochsahne)</i>
4 Esslöffel	<i>Parmesan</i>
1	<i>Tomate</i>
Salz weißer Pfeffer	

Zutaten für den Salat:

2 Knollen	<i>Chicoree</i>	1 Handvoll	<i>Walnüsse</i>
1 mittelgroße	<i>Orange</i>	1 Becher	<i>Joghurt</i>
1 mittelgroße	<i>Zwiebel</i>	Salz Pfeffer Essig Olivenöl	

Zubereitung Spaghetti und Soße:

1. die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Min garen
2. die Zwiebeln schälen, würfeln.
3. den Basilikum waschen und klein hacken
4. die Zwiebeln in heißem Öl andünsten
5. den Rahm und die Hälfte des Basilikum zugeben
6. alles zusammen ca. 4-5 Min köcheln
7. anschließend den Käse und den Rest Basilikum einrühren
8. mit Salz und Pfeffer abschmecken
9. Tomate waschen, würfeln
10. Nudeln abgießen und Basilikumrahm und die kalten Tomatenwürfel unterheben

Zubereitung Salat:

1. die äußeren Blätter des Chicorees entfernen und die Knolle halbieren
2. die Hälften in dünne Streifen schneiden und in ein Sieb geben
3. gut waschen und anschließend abtropfen lassen (etwas Salz mit in das Wasser geben)
4. die Zwiebeln schälen, würfeln.
5. die Orange schälen und die einzelnen Filets in kleine Stücke schneiden
6. die Walnüsse knacken und in kleine Stücke brechen
7. in einer Schüssel zwei Esslöffel Essig geben
8. Salz und Pfeffer dazu geben
9. die Zwiebeln, die Walnussplitter und die Orangenstückchen untermischen
10. das Joghurt einrühren und 4 Esslöffel Olivenöl dazugeben
11. nochmals gut verrühren (evtl. eine Prise Zucker untermischen)
12. den Chicoree auf die Soße geben und kaltstellen
13. kurz vor dem Servieren mit der Salatsoße vermischen