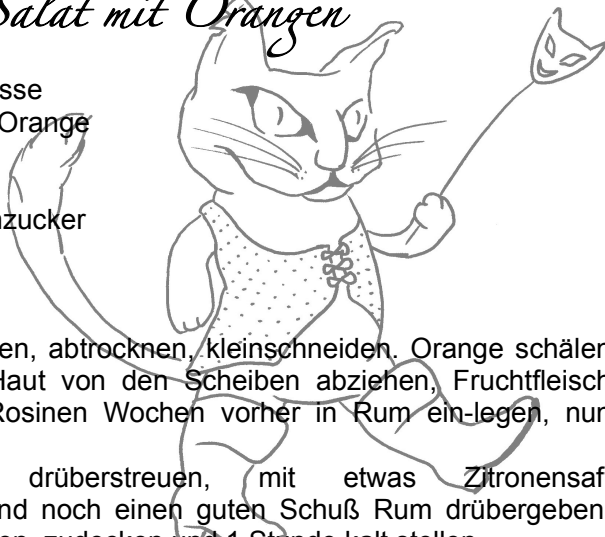


Valentin 2010 zur Katz' – die Rezepte

Chicoree-Salat mit Orangen

1 Chicoree-Sprosse
1 große, saftige Orange
1 Eßl. Rosinen
Mandelsplitter
2-3 Eßl. Traubenzucker
Zitronensaft
Rum



Chicoree waschen, abtrocknen, kleinschneiden, Orange schälen und auch die Haut von den Scheiben abziehen, Fruchtfleisch zerschneiden. Rosinen Wochen vorher in Rum einlegen, nun dazugeben.

Traubenzucker drüberstreuen, mit etwas Zitronensaft abschmecken und noch einen guten Schuß Rum drübergeben. Vorsichtig mischen, zudecken und 1 Stunde kalt stellen.

Der Chicoree wie auch die Orangen und Rosinen bringen die gewünschte Wirkung auf die Liebeslust, der Rum den nötigen Leichtsinnsinn und der Traubenzucker die Energie für ein erfolgreiches und ausdauerndes Spiel zu zweit.