Chicorée mit Datteln, Orange und Frischkäse

50 g Datteln in kleine Stücke schneiden. **25 g Baumnusskerne** grob hacken. Schöne Blättchen von **1 Kolben Chicorée** ablösen und **100 g Frischkäse (alternativ Ziegenfrischkäse)** in Stücklein darin verteilen. Datteln und Nüsse darüber geben.
1 Orange filetieren und die Filets darauf anrichten.
Auf einem runden Teller schön anordnen und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.