Orangensalat

Kategorien:	Salate, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für den Orangensalat:
4 vollreife Filetorangen
2 kleine rote Zwiebeln (geschält)
40 g schwarze Oliven
grob gemahlener Pfeffer

Für die Vinaigrette:
2 EL Zitronensaft
5 EL Orangensaft
Salz
6 EL Olivenöl

Zitronenmelisse und schwarze Oliven zum Garnieren

Zubereitung

Orangen schälen und in Scheiben schneiden (ca. ½ cm dick).
Zwiebeln in Ringe schneiden.
Orangen auf Tellern mit den Zwiebelringen anrichten, mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Alle Zutaten für die Vinaigrette verrühren, den Salat damit marinieren.
Mit Zitronenmelisse garnieren.

Anrichten und mit Oliven und Zitronenmelisse garnieren.

Getränk: Chardonnay Sandgrube 2000, Weingut Hofbauer, gehaltvoller Weißwein