Orientalischer Orangensalat

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



Zutaten

5 - 6 Orangen
4 TL Orangenblütenwasser
6 - 8 getrocknete Datteln
100 g geschälte, grob gehackte Pistazien
½ TL Zimt
2 - 3 EL Honig
2 - 3 EL Zitronenmelisseblätter

Zubereitung

Orangen filetieren.
Den Rest der Orangen mit der Hand in eine Schüssel ausdrücken.
Den Orangensaft mit Orangenblütenwasser und Zimt vermischen und circa eine Stunde ziehen lassen.
Datteln entkernen und in dünne Streifen schneiden.
Pistazien und Melisse fein hacken.

In der folgenden Reihenfolge auf einen großen, flachen Teller schichten:
Orangenfilets, Datteln, Pistazien, Orangensaftgemisch, Honig und zuletzt die Zitronenmelisse.