

Feldsalat mit Orangenfilet

Zutaten:

2 Orangen

2 EL Senf (mittelscharf)

2 EL Honig

1 EL Weißweinessig

5 EL Sonnenblumenöl

Salz & Pfeffer

1 Portion Feldsalat

1 Handvoll Schnittsalat

100 g Feta

50 g Kürbiskerne, Cashewkerne oder
Walnüsse

Zubereitung:

Salat waschen und abtropfen lassen.

Von einer und 1/2 Orange die Schale abschneiden und die Filet-Stückchen aus den Segmenten schneiden.

Den Saft aus der Hälfte der Orange pressen um eine Marinade aus Senf, Honig, Weißweinessig, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer anzurühren. Feldsalat, Schnittsalat und klein geschnittenen Fetakäse nun in eine Salatschüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Die Kürbiskerne über den Salat verteilen und servieren.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de