

Orangen-Walnuss-Salat

Zutaten



Für 2 Portionen

- 4 Handvoll Salatblätter (Feldsalat oder Romana Salat)
- 1 Orange
- 1 Handvoll Walnüsse
- 1 Handvoll Kerne (z.B. Kürbiskerne/ Sonnenblumenkerne)

Für das Dressing:

- 2 Orangen, unbehandelt
- 2 Schalotten
- 1,5 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Currypulver
- 2 EL Walnussöl
- Etwas Salz



Zubereitung

1. Den Saft der Orangen auspressen.
2. Schalotten häuten und klein schneiden.
3. Die Schale einer unbehandelten Orange abreiben.
4. Orangensaft, Apfelessig, Senf, Kurkuma, Currypulver, Schalotten, Orangenschalen pürieren, Walnussöl hinzugeben und nach Belieben salzen.
5. Salatblätter in eine Schüssel geben, Orangenfilets hinzufügen, mit Walnüssen und Kernen toppen und abschließend mit dem Dressing servieren.

Guten Appetit!

