

Feldsalat mit Orangendressing



- | | |
|--|---|
| 300 g Feldsalat | waschen, putzen und gut abtropfen lassen. |
| 2 Saftorangen | auspressen. |
| 1 Orangen | halbieren, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. |
| 100 g Walnusskerne oder
Sonnenblumenkerne | grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zur Seite stellen. |
| 2 El. Balsamico, | |
| 4 El. Olivenöl, | |
| etwas Honig, | |
| Salz & Pfeffer | zusammen mit den Orangensaft zu einem Dressing verrühren und abschmecken. |

Feldsalat mit den Orangenstücken und dem Dressing vermengen, auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Kernen garnieren.