

Rezept

# Orangen-Zwiebel-Salat

Ein Rezept von Orangen-Zwiebel-Salat, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| <b>2</b> saftige Orangen        | <b>2</b> weiße Zwiebeln |
| <b>1</b> kleiner Zweig Rosmarin | 1-2 EL Weißweinessig    |
| <b>4 EL</b> Olivenöl            | Salz                    |
| Pfeffer aus der Mühle           |                         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Den dabei ablaufenden Saft in einer Schüssel auffangen. Die Orangen in dünne Scheiben schneiden (den Saft dabei auch wieder auffangen und in die Schüssel gießen). Alle Kerne aus den Orangenscheiben entfernen.
2. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Mit den Orangenscheiben dekorativ auf einer Platte anrichten. Rosmarin waschen, trockenschütteln und sehr fein hacken.
3. Aufgefangenen Orangensaft mit Essig mischen, Öl kräftig unterschlagen, leicht salzen, Rosmarin unterrühren. Über die Orangen und Zwiebeln gießen, pfeffern.