

Rezept

Orangen-Zwiebel-Salat mit frischem Koriander

Ein Rezept von Orangen-Zwiebel-Salat mit frischem Koriander, am 18.12.2025

Zutaten

2 große Orangen	2 kleine Zwiebeln
60 g schwarze Oliven ohne Stein	2-3 EL Olivenöl
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1/4 TL Zimtpulver
1 Msp. Cayennepfeffer	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
1/2 Bund Koriandergrün	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Orangen wie einen Apfel schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Früchte in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einem großen flachen Teller oder in einer Schale anrichten.
2. Zwiebeln schälen, in millimeterfeine Ringe schneiden und über den Orangenscheiben verteilen. Oliven grob hacken und darüber streuen.
3. Den Salat mit Öl beträufeln, pfeffern und mit Zimt, Cayennepfeffer und Paprikapulver bestäuben. Abgedeckt kühl stellen und mindestens 1 Std. durchziehen lassen. Inzwischen den Koriander abspülen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und nach Belieben ganz lassen oder hacken. Vor dem Servieren über den Salat streuen.