

Rezept

Orangensalat mit Zwiebeln

Ein Rezept von Orangensalat mit Zwiebeln, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------|
| 2 kleine Orangen | 1 kleine weiße Zwiebel |
| 1 rote Zwiebel | 2 Frühlingszwiebeln |
| 2 EL Zitronensaft | 1 1/2 EL Olivenöl |
| 1 TL fein gehackte Rosmarinnadeln | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden, dabei den Saft auffangen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in feine Ringe schneiden.

2. Aufgefangenen Orangensaft, Zitronensaft, Öl, Rosmarin, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren. Orangenfilets, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln gut vermischen. Die Sauce gleichmäßig darüber gießen. Den Salat zugedeckt 1 Std. ziehen lassen. Vor dem Servieren abschmecken.