

Rezept

Orangenteller mit Nusskrokant

Ein Rezept von Orangenteller mit Nusskrokant, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 3 - 4 EL Walnusskerne (ca. 20 g) | 1 - 2 TL Butter (ca. 10 g) |
| 4 - 5 EL kernige Getreideflocken (ca. 40 g) | 2 EL Honig |
| 3 Orangen | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 563 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse grob hacken. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und Nüsse und Getreideflocken darin rösten. Den Honig darüberträufeln und schmelzen lassen. Alles gut mischen und abkühlen lassen.

2. Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Früchte in Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen. Mit dem Nusskrokant bestreuen.