

Rezept

# Tomaten-Orangen-Salat

Ein Rezept von Tomaten-Orangen-Salat, am 26.04.2024

## Zutaten

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>1</b> Orange              | <b>3</b> Tomaten   |
| <b>1</b> kleine rote Zwiebel | <b>1</b> Knoblauchzehe   |
| ½ rote Peperoni              | <b>10 g</b> Korianderblättchen (ersatzweise glatte Petersilie) |
| <b>2 EL</b> Olivenöl         | <b>1 EL</b> Zitronensaft                                       |
| <b>1 TL</b> Honig            | Salz   |
| Pfeffer                      |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

## Zubereitung

1. Die Orange filetieren und das Fruchtfleisch fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren, Samen und den Stielansatz entfernen. Tomatenfruchtfleisch würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Peperoni waschen, die Samen und Trennwände entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln. Korianderblättchen hacken.
2. Olivenöl, Zitronensaft und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Marinade mit den Salatzutaten mischen und vor dem Servieren nochmals abschmecken.