

Orangensalat mit Orangenminze



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Orangen
20 g Staubzucker
4 cl Cointreau oder Grand Manier
geröstete Pinienkerne
geschnittene Orangenminze

ZUBEREITUNG DEN ORANGENSALAT

Die Orangen mit einem scharfen Filier-Messer schälen und zwischen den Spalten die Filets ohne weiße Haut vorsichtig heraus-schneiden.

Den Rest der Orangen gut durch ein Sieb drücken, über die Filets gießen und mit Staubzucker bestreuen, den Likör beigeben und mit den Pinienkernen und geschnittener Minze garnieren. Als Obstsalat oder Garnitur zu diversen Nachspeisen servieren!



Wir wünschen
guten Appetit!

