

ADVENTLICHER PORTULAK-SALAT

MIT ORANGEN



ZUTATEN

100 g Portulak

1 Orange

1 kleine rote Zwiebel

2 EL Walnüsse

30 g Feta

Dressing:

2 EL Olivenöl

1 EL Orangensaft (von der Orange)

1 TL Honig

½ TL Zitronensaft

1 Prise Zimt

Salz & Pfeffer

für ca. 2 Portionen

ZUBEREITUNG

Nüsse rösten - Walnüsse/Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten, bis sie duften.

Orange vorbereiten - filetieren oder in dünne Scheiben schneiden.

Dressing mischen - Olivenöl, Honig, Zitronensaft, 1 EL Orangensaft, Zimt, Salz, Pfeffer verrühren.

Portulak waschen & trocknen, mit Orangenscheiben und (optional) Zwiebelringen mischen.

Mit Dressing mischen, Nüsse und optional Feta darüberstreuen.

Tschegg's Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tschegg's-ernte.at

www.tschegg's-ernte.at