

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 drüberstreuen.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at