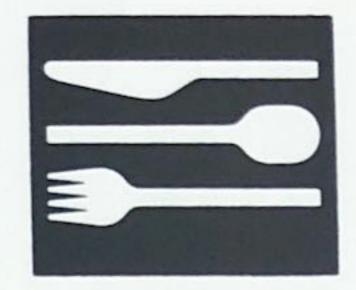
Zwiebel-Orangen-Salat



Vorspeisen Karte Nr. 30

4 Personen



Zwiebel-Orangen-Salat

Vorspeisen Karte Nr. 30

Zubereitungszeit 20 Min. · Marinieren 30 Min.

300 g blaue Zwiebeln 4-5 Orangen 16 schwarze Oliven 2 Eßl. Öl Saft von ½ Zitrone Salz 1 Prise Zucker

- 1. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben
 schneiden. Orangen schälen,
 die weiße Haut sorgfältig abziehen und die einzelnen
 Orangenschnitze in mundgerechte Stücke teilen.
- 2. Zwiebeln, Orangen und Oliven in einer Schüssel mischen und mit einer Marinade aus Öl, Zitronensaft, Salz und Zucker übergießen. Die Vorspeise im Kühlschrank 30 Min. ziehen lassen.