

Zwiebel- Orangen-Salat

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 30

1



Zwiebel- Orangen-Salat

Vorspeisen
Karte Nr. 30

1

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.