

Mandarinensalat mit Nusskrokant



Zubereitungszeit

20 Minuten + 2 Stunden marinieren

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 290 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 21 g

Zutaten

4	Mandarinen
1 dl	Wasser
1 Beutel	Rumpunsch (20 g)
2 EL	Honig
1 TL	Zimt
10 g	Zucker
100 g	Macadamia-Nüsse
1 EL	Rahm

Zubereitung

1. Mandarinen schälen, weisse Häutchen entfernen. Früchte halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Wasser, Rumpunsch, Honig und Zimt verrühren und aufkochen. Mandarinienscheiben damit übergießen und 2 Stunden marinieren.
2. Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun caramelisieren. Pfanne vom Herd ziehen. Nüsse darunter mischen. Rahm dazurühren. Krokant auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Mandarinensalat mit Nusskrokant anrichten.