

Orangen-Nuss-Dressing



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 200 kcal

Eiweiss: 2 g

Fett: 19 g

Kohlenhydrate: 5 g

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|---------|-----------------|
| 2 EL | gemischte Nüsse |
| 2 | Orangen |
| 4 EL | Weissweinessig |
| 6 EL | Nussöl |
| 2 EL | Rahm |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 Prise | Lebkuchengewürz |

Zubereitung

1. Nüsse grob hacken. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie etwas Farbe annehmen. Auskühlen lassen. Orangenschale samt weisser Haut wegschneiden. Orangenfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten herauslösen. Dabei entstehenden Saft auffangen und mit dem Essig mischen. Öl und Rahm begeben. Gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz abschmecken. Zum Servieren Orangenfilets und Nüsse daruntermischen.