

winterlicher Salat mit Mozzarella und Orangen

(6-8 Personen)

Zutaten

6 Orangen

10 EL Weißweinessig

2 TL Honig

350g Feldsalat

350g Treviso Salat od.

Radiccio

7 EL Pinienkerne

400g Mozzarella

10 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Orangen dick Schälen, bis alle weiße Haut komplett entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die **Filets** **herausschneiden und den Saft auffangen!**

Orangensaft und Weißweinessig mit dem Honig in einem kleinen Topf aufkochen bis ein etwas dickerer sirupartiger Sud entsteht. (3-5 Minuten immer rühren!)

Salate waschen, putzen und mundgerecht vorbereiten.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis diese aromatisch duften und braun sind.

Mozzarella abtropfen lassen und grob würfeln.

Blattsalat, Mozarellawürfel, Pinienkerne und Orangenfilets in eine Schüssel geben und gut mischen.

Mit Olivenöl und dem Orangen-Essig-Sud sowie Salz und Pfeffer würzen.

Sofort servieren, bevor der Salat einfällt.