



Orangensalat

mit Kochschinken und Granatapfelkerne

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken
2 Orangen, unbehandelt
2 rote Zwiebeln
100 g Feldsalat
Granatapfelkerne

Für die Marinade:

4 EL Orangensaft
2 EL Balsamico Bianco
½ TL Senf, mittelscharf
4 EL kalt gepresstes Olivenöl
Zucker
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Die Orangen schälen, dabei sorgfältig die weiße Innenhaut abziehen. Orangen in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und sehr gut abtropfen lassen. Den Thüringer Kochschinken halbieren und rollen.
2. Für die Marinade den Orangensaft mit dem Balsamico, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel solange verrühren bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Dann das Öl unterrühren.
3. Zuerst den Feldsalat mit den Orangenscheiben und den Zwiebeln in einer Schale arrangieren. Anschließend den gerollten Schinken dekorativ anrichten. Mit der Marinade beträufeln und den Granatapfelkernen bestreuen.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog