

# Orangen Salat

Der Orangen Salat ist ein delikater, leichter Sommersalat. Ein fruchtiges Rezept für eine gelungene, vitaminreiche Vorspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

1 Stk.	Häuptelsalat
4 Stk.	<a href="#">Orangen</a>
1 Stk.	<a href="#">Weintraube</a>
2 EL	Limettensaft
2 EL	<a href="#">Honig</a>
2 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Balsamicoessig
	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den **Orangen Salat** waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke zerpfücken. Die Orangen schälen und filetieren. Die Weintraube mit Wasser abspülen, abtrocknen, nach Belieben je nach Größe halbieren. Alles miteinander vermischen und auf Salatschalen anrichten.
2. Für das Dressing den Limettensaft mit Balsamicoessig, Olivenöl und Honig vermengen. Mit etwas Salz würzen und den Salat damit beträufeln.

## Tipp