



Minz Delikat Essig

Orangen Gurken Salat

Rezept

Zutaten

4	Blonde saftige Orangen (Naval)
1	Salatgurke
½	rote Zwiebel, fein gehackt
1 EL	Rapsöl
2 EL	Minz Delikat Essig
1 TL	Chilischoten (rot), gehackt
	Salz und frische Pfefferkörner, fein zerstoßen

Zubereitung

1. Die Orangen filetieren.
2. Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel und Chilischoten (ohne Samen) fein hacken,
4. die frischen Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen.

Orangenfilet, Gurkenstückli und Zwiebeln in einer Schüssel gut mischen, Chili und Öl begeben. Minz Delikat Essig dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schon ist eine schnell zubereitete, sehr erfrischende Vorspeise fertig.