



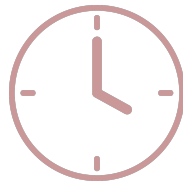
## Winterlicher Orangensalat

Autorin: Verena Jahn

In den Wintermonaten einen frisch-herben Salat zu genießen ist ganz einfach. Dazu benötigt ihr Zutaten die ganz herrlich zum Winter passen und sich gegenseitig ergänzen. Ein Salat der anders, frisch, lecker und wunderbar auf dem Teller anzusehen ist: der winterliche Orangensalat.



**Schwierigkeitsgrad**  
einfach



**Zubereitungszeit**  
15 Minuten



**Portionen**  
4 Portionen

### Zutaten & Zubehör:

#### Für den Salat

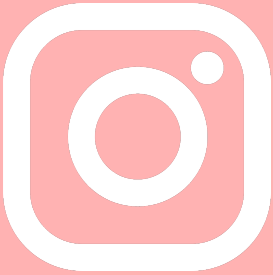
- 4 Orangen
- 50 g Rucola Salat
- 1 kleine rote Zwiebel
- 20 g Walnusskerne

#### Für das Dressing

- 4 EL Orangensaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Anleitung:

1. Zunächst die Orangen mit einem Messer von der äußern Schale befreien und in etwa 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
2. Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden und die Walnusskerne grob hacken.
3. In einer Schüssel den Orangensaft mit dem Olivenöl vermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den gewaschenen Salat und die Zwiebeln in die Schüssel mit dem Dressing geben und gut vermischen.
5. Zum Anrichten zuerst die Orangenscheiben auf dem Teller verteilen, dann mit dem Rucola, den Zwiebeln und dem Dressing toppen und die gehackten Walnusskerne darüber geben.



**Du hast dieses Rezept ausprobiert?**

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.

Erwähne @vegan\_confetti oder benutze den Hashtag #vegan\_confetti



<https://veganconfetti.de/winterlicher-orangensalat/>