

# Marokkanischer Orangen-Oliven-Salat

Ausländische Küche » Orientalische Küche

## Zutaten (4 Portionen)

- » 4 Orange(n)
- » 2 TL Kreuzkümmelsamen
- » 125g grüne Oliven
- » 50ml Olivenöl
- » 1 EL Harissa
- » Salz
- » 1 Kopfsalat
- » Dill

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Eine kleine gußeiserne Pfanne erhitzen und Kreuzkümmelsamen trocken rösten. Im Mörser zu Pulver zerstoßen.
2. Äußere Schale einer unbehandelten Orange in langen, feinen Streifen abschälen und beiseite legen. Orangen mit einem scharfen Messer schälen. Über einer Schüssel Orangenspalten aus der Haut lösen, Saft auffangen, entkernen. Orangenspalten und Oliven in die Schüssel geben.
3. Öl, Harissa und Kreuzkümmelpulver gut verrühren oder in einem Schraubglas schütteln. Mit Salz abschmecken und über die Orangen und Oliven gießen. Den Salat gut mischen.
4. 4 Teller mit Salatblättern auslegen. Den Orangen-Oliven-Salat darauf anrichten. Mit Orangenschale und Dillzweigen garniert servieren.

angelegt am: 30.03.2006

Rezept-Nr: 1996

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke