

# „Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



## Orangensalat 6-8 Port.

### Zutaten:

4 Orangen  
1 Zwiebel  
½ Tl. Kreuzkümmel, Paprika edelsüß  
Salz, Pfeffer  
1 Pr. Zimt  
2 El. Petersilie geh.  
2 El. Chiliöl  
2 El. Feigenessig

### Zubereitung:

Orangen schälen, die weiße Haut dabei entfernen. Quer in dünne Scheiben schneiden, Saft dabei auffangen. Zwiebel schälen, waschen und dünn in Ringe schneiden. Orangensaft, Kümmel, Zimt und Paprika mit dem Chiliöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orangenscheiben auf einen tiefen Teller geben, Zwiebelringe darauf verteilen und mit der Marinade beträufeln. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Petersilie drüberstreuen.

Mit Fladenbrot und schwarzen Oliven servieren.