



ORANGEN MIT ZWIEBELN AN BALSAMICOSAUCE

Zutaten:

6 Orangen
2 Zwiebeln
Salz und Pfeffer
guter Balsamico
feines Olivenöl
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Orangen mit dem Messer schälen, es darf keine weiße Haut mehr haben. Die Filets heraus schneiden und in eine Schüssel geben. Evtl. entstandener Saft wegleeren. Nun die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, zu den Orangen geben. Für die Sauce, Olivenöl mit etwas Balsamico (2/3 zu 1/3 Verhältnis) in die Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Prise Zucker abschmecken.
Dazu passt knuspriges, dunkles Pagnolbrot.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Pelinda K.

Eat, letters and deco

