



Orangensalat mit Oliven

Chef: Valentina Marcenaro

Rezepttyp: Salat, Beilage

Vorbereitung: 15 min

Küche: sephardisch, (P) parwe, (V) vegan

Gesamtzeit: 20 min

Die Menge ist angegeben für **6 Portionen/Personen**

wie bei **Gefilte Fest, 2021**

In der alten sephardischen Welt war der Samstag der Tag, um Verwandte und Freunde zu besuchen. Da Kochen und Aufwärmen von Speisen in religiösen Haushalten verboten war, gab es stets einen Vorrat an kalten Speisen.

Diesen berühmten marokkanischen Salat bereitet man am besten mit leicht sauren oder bitteren Orangen zu.

Zutaten

| Zutat | Menge | Bemerkung |
|-----------------------------|----------|----------------------|
| Orangen | 8 | Bitter oder auch süß |
| Zitronen (Saft) | 3 | |
| Kaltgepresstes Olivenöl | 3 EL | |
| Knoblauchzehen | 6 | |
| Schwarze Oliven | handvoll | |
| Kreuzkümmel | 1 TL | optional |
| Paprikapulver | 1 TL | |
| Chilipulver/ Cayennepfeffer | Prise | optional |

Hinweise: Sie können auch 1 Bund Radieschen in Scheiben geschnitten hinzufügen.

Zubereitung

1. Die Orangen schälen, entkernen und häuten.
2. Die Orangen in Stücke schneiden.
3. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken oder sehr fein schneiden.
4. Die Orangen, Zitronensaft, Öl, Knoblauch, Salz und Oliven vermischen

Zum Anrichten die Gewürze über den Salat streuen.

Guten Appetit!