



## Feta mit Blutorangen und Sesam

Man nehme für 4 Portionen:

250 (200) g Feta  
1-2 TL Honig (streichfähig)  
3 EL weiße Sesamkörner  
3 Blutorangen  
3 EL Olivenöl  
1 EL Weißweinessig  
Salz  
Schwarzen Pfeffer  
80 g Feldsalat (Spinat)

- Sesam in einer trockenen Pfanne anrösten
- Feta mit Honig bestreichen, mit der Honigseite in den Sesam drücken
- 2 Orangen mit einem Messer schälen, weiße Häute wegschneiden, 1 Orange auspressen
- Geschälte Orangen in jeweils 6 oder 8 Scheiben schneiden
- Feldsalat waschen, putzen, trocknen
- Backofen auf 200° OUH vorheizen

Orangensaft, Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Orangenscheiben eine Weile darin marinieren. Den Käse 10 Minuten im Ofen backen, bis er beginnt, weich zu werden. Orangenscheiben aus der Marinade nehmen, den Feldsalat mit der Marinade vermischen, auf Teller verteilen, die Orangenscheiben daneben anrichten. Fertigen Käse auf den Salat setzen und servieren.

Dazu trockenen Weißwein und Baguette.