



Orangen-Spinat-Salat

Man nehme für 4 Portionen:

4 Orangen	filetieren, Saft auffangen
1 Limette	auspressen
1 Apfel	schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden
Oliveöl	
1 rote Zwiebel	halbieren, pellen, würfeln
1 Peperoncino	(teilweise) entkernen, in Würfel schneiden
100 g braunen Zucker	
100 ml Weißweinessig	
frisch geriebene Muskatnuss	
gem. Ingwer	
1-2 TL körnigen Senf	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
150 g Babyspinat [Feldsalat]	waschen, verlesen, trocknen
200 g Mini-Burrata [-Mozzarella]	

- Orangen samt Saft, Limettensaft und Apfel in einer Schüssel vermengen. In einem kleinen Topf das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Peperoncino darin andünsten. Zucker zugeben und schmelzen lassen. Mit Weißweinessig ablöschen und etwas einkochen lassen. Orangenmix zugeben und ein paar Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Mit Muskatnuss, Ingwer, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.
- Salat und Burrata vermengen und auf Teller verteilen. Chutney darüber geben und nach Geschmack noch etwas Pfeffer.

Dazu: Grissini und trockenen Weißwein