

Für Leib...

Feldsalat mit Orangen, angemacht in Walnussdressing

(für 2 Personen)

Zutaten:

1 Handvoll
gewaschenen und
geschleuderten Feldsalat
2 Orangen filitiert
½ rote Zwiebel in feine Würfel
1 Teetasse Walnussöl
Saft von einer Orange
Saft von ½ Zitrone
Salz und Pfeffer
etwas Schnittlauch in Röllchen
eine Handvoll Walnusshälften



Zubereitung:

Für das Dressing die Säfte mit dem Walnussöl gründlich verschlagen zu einer dicklichen Soße. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat auf einer tiefen Platte anrichten. Die Orangenspalten als Filets, die Zwiebelwürfel, die Walnusshälften und den Schnittlauch darauf anrichten. Das Dressing darüber verteilen. Sofort servieren mit Brot als Abendgericht oder als Beilagensalat zu gebratenen Schnitzel.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Es ist nicht auszudenken,
was Gott aus den Bruchstücken
unseres Lebens machen kann,
wenn wir sie ihm ganz überlassen.

Blaise Pascal