

Feldsalat mit Datteln und Orangen

Feldsalat wird in diesem Rezept mit fruchtigen Orangen, süßen Datteln, knusprigen Käsechips und einem cremigen Dressing zu einer winterlichen Vorspeise.

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Käsechips:

40 g geriebener Gouda

2 EL Dr. Oetker gesplitterte

Mandeln

Salat:

150 g Feldsalat

3 Orangen

80 g getrocknete Datteln ohne

Stein

Dressing:

150 g Dr. Oetker Crème légère

3 EL Walnussöl

Feigensenf

Salz

frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer

Zucker

Wie bereite ich einen leckeren Feldsalat mit Datteln und Orangen zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Käsechips backen:

Gouda und Mandeln mischen. Mit 2 Teelöffeln etwa 16 kleine Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 9 Min.

Käsechips mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Salat zubereiten:

Feldsalat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Datteln der Länge nach vierteln.

4 Dressing zubereiten:

Crème légère, Walnussöl und etwa 80 ml des aufgefangenen Orangensaftes verrühren, mit Feigensenf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

5 Salat anrichten:

Feldsalat, Orangenfilets und Datteln dekorativ auf Tellern verteilen. Dressing darüberträufeln und mit den Käsechips garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen lassen sich die Käsechips 1 Woche aufbewahren.
- Die Orangen können bereits am Vortag filetiert werden.