

# Feldsalat mit Datteln und Orangen

Feldsalat wird in diesem Rezept mit fruchtigen Orangen und knusprigen Käsechips 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 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.

