

Orangen-Salat mit Kräuterdressing & marinierten Kichererbsen

mit Geselchter-Schinken

Was du dazu benötigst

Für den Salat:

- 200g Geselchter-Schinken
- 3-4 Orangen
- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Kurkuma, gemahlen
- 1 TL Kräuter, gemischt
- 1 Kugel Burrata
- 2 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Spinat

Für das Dressing:

- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico, weiß
- 1 TL Kräuter, gemischt
- 1 TL Honig
- Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Kichererbsen mit Olivenöl sowie Kurkuma und den Kräutern marinieren und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund zehn Minuten anrösten.

Die Orangen heiß waschen, filetieren oder in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und den Geselchten Schinken und die warmen Kichererbsen dazwischen auflegen.

Rucola und Spinat waschen, die Burrata abtropfen lassen und grob zerzupfen. Rucola, Spinat und die Burrata auf den Orangen und dem Geselchten Schinken verteilen.

Für das Dressing alle Zutaten mit dem Stabmixer cremig mixen. Den Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

Tipp

Dazu passt knuspriges Gebäck, z.B. Salzstangerln.

Portionen

2 Portionen

Dauer

15 Minuten

Level

Einfach/Mittel/Schwer

