

## • Orangensalat mit Datteln und Nusslikör



### **Zutaten:**

Je 2 Blut- und Blondorangen (oranges Fruchtfleisch)

4 EL Nusslikör

1 Hand voll Baumnuss-/ Wallnusskerne

½ TL Ingwerpulver

je 1 Prise Zimt- und kardamompulver

ca. 1 dl Ahornsirup

10 entsteinte Datteln, in Streifchen

frische Pfefferminze

### **Zubereitung:**

**1** Orangen grosszügig schälen, auch die weisse Haut entfernen, Orangen in Scheiben schneiden, entkernen. Blut- und Blondorangenscheiben abwechselnd auf einem grossen, flachen Teller oder auf einer Platte anrichten. Mit Nusslikör beträufeln.

**2** Nüsse und Gewürze in Ahornsirup etwa 5 Minuten köcheln, mit den Datteln über die Orangenscheiben verteilen. 4 Stunden marinieren. Mit frischer Pfefferminze garnieren.