



## Kartoffelsalat mit Orangen

### Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

#### Zutaten (für vier Portionen):

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln oder Drillinge  
2 reife Orangen (am besten aus der Maniregion)  
100 g Oliven (idealerweise Kalamata Oliven)  
1 rote Zwiebel  
2 EL Salzkapern  
½ Bund Frische Blatt Petersilie (Alternative: Dill und Minze)

#### Dressing

3 EL Orangensaft  
3 EL Rotweinessig  
8 EL Natives Olivenöl Extra  
Meersalz oder Meersalzflöcken & Pfeffer

Optional 2 hart gekochte Eier

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln vorkochen und abkühlen lassen. Aus den Dressing-Zutaten das Dressing anrühren. Die rote Zwiebel grob hacken und im Dressing durchziehen lassen.

Anschließend die Kartoffeln pellen und in grobe Stücke schneiden. Die geschälten Orangen in Stücke schneiden oder filetieren (siehe Anleitung unten). Jetzt das Dressing mit den Zwiebeln unter die Kartoffeln mischen. Oliven, Kapern und Orangenstücke ebenfalls hinzufügen.

Idealerweise den Salat ein paar Stunden ziehen lassen.  
Vor dem Servieren grob gehackte Blatt Petersilie untermischen.

Wer mag, kann mit dem Salat zwei geviertelte, hartgekochte Eier servieren.

#### Tipp Orangen filetieren:

Die Orangenschale von den Orangen abschneiden, so dass nur noch das Fruchtfleisch zu sehen ist. Die Orange in die eine Hand nehmen und mit der anderen vorsichtig das Orangenfleisch zwischen den Häuten der einzelnen Scheiben ausschneiden. Am besten über einem tiefen Teller filetieren, da viel Saft heraustropft. Der ausgetretene Saft kann für das Dressing verwendet werden. Den Rest von den filetierten Stücken nochmal mit der Hand auspressen.