



### **Exotischer Orangensalat**

- 4 Orangen
- 1 unbehandelte Orange
- 3 EL **hegers deli**
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Zucker
- 2 EL Orangenlikör
- 12 halbierte Datteln ohne Kern

Die vier Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Orangenfilets in eine flache Schale legen. **hegers deli** darüber verteilen, mit Zimt bestäuben. Abgedeckt ca. 30 Minuten marinieren. Unbehandelte Orange mit einem Zestenreißer schälen, Zesten in kaltes Wasser legen. Orange entsaften. 100 ml Orangensaft, Zucker und Orangenlikör zu Sirup einkochen. Kurz vor dem Servieren Orangenfilets zusammen mit der Marinade in vier Gläser verteilen, Dattelhälften dazugeben, Orangensirup und Zesten darüber verteilen. Guten Appetit!

[info@hegers-deli.de](mailto:info@hegers-deli.de)