



## Orangensalat mit Nusskaramell

4 Portionen

4 große Orangen  
60 g Walnusskerne  
150 g Zucker  
125 ml Wasser  
1 TL Öl

- Orangen filetieren und fächerförmig auf Tellern anrichten
- Den Boden eines kleinen Topfes mit dem Öl einfetten und die Nüsse hineingeben

Zucker und Wasser in einer Pfanne erhitzen und bei mäßiger Hitze langsam karamellisieren. Wenn der Karamell goldbraun ist, zwei Drittel davon über die Nüsse geben und kaltstellen. Restlichen Karamell mit etwas Wasser verdünnen, gut auflösen und über die Orangen geben. Den Nusskaramell nach dem Aushärten aus dem Topf nehmen, zerkleinern und über die Orangen geben.