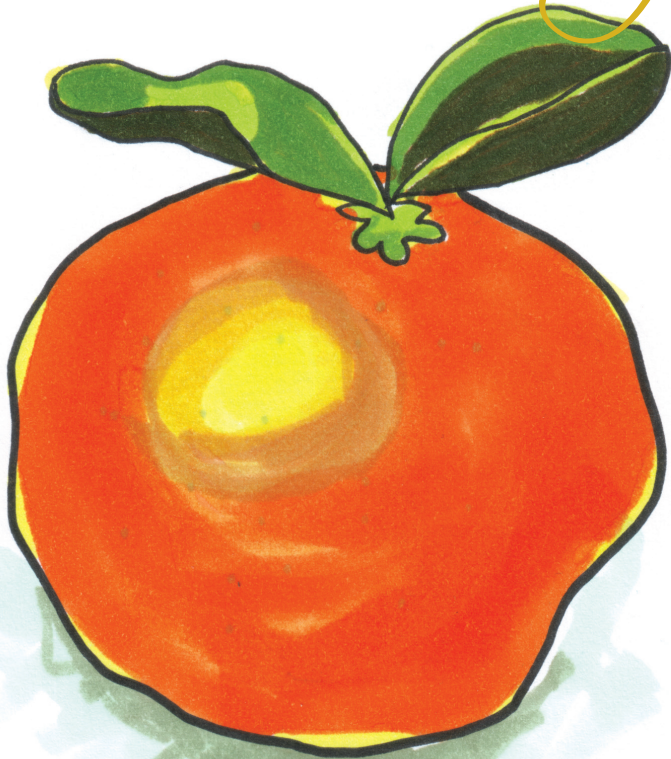


marinierte Orangen



ZUTATEN:

1-2 Orangen
1 großer EL Honig
1/8 l Olivenöl
Saft von einer halben Orange
gemahlener grüner Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Sie nehmen eine kleine Schüssel und verrühren in dieser den Honig, das Olivenöl und den Saft von der halben Orange. Die Orangen schälen Sie gründlich ab, so dass sich keine weiße Haut mehr an den Orangen befindet. Dann schneiden Sie die Orangen in Scheiben, legen sie auf einen Teller und begießen sie mit der verrührten Flüssigkeit. Anschließend geben Sie etwas gemahlene grünen Pfeffer darüber und lassen das Ganze eine Viertelstunde lang ruhen.

TIPP:

Möchten Sie dieses Dessert noch verfeinern? Dann können Sie etwas Schlagsahne darauf geben, oder aber ein kleines Bällchen Walnusseis. Warmer Griespudding eignet sich auch hervorragend dazu.