**Marokanischer Orangensalat mit Granatapfel**

**Zutaten für 6 Personen**

12 Orangen, davon 2 unbehandelte

2 Granatäpfel

4 Stängel frische Minze

2 El Orangenblütenwasser

2 Tl Zimt, gemahlen

3 Tl Walnussöl

2 Tl Zitronensaft

50 g gehackte Pistazien

Brauner Zucker

Vorbereitung:

1. Von 2 Orangen dünne Streifen (julienne) abschneiden
2. Orangen filieren
3. Granatäpfel ein paarmal hin und her rollen, halbieren und vorsichtig die Kerne herausholen, dabei die weißen Trennhäute alle entfernen
4. Minze waschen und die Blättchen abzupfen

Zubereitung:

1. Orangenblütenwasser, Orangenjulienne und-saft, Zimt, Walnussöl und Zitronensaft verrühren und mit Zucker abschmecken.
2. Orangenscheiben auf 6 Tellern anrichten und jeweils mit Minzblättchen, Granatapfelkernen und Pistazien bestreuen.
3. Alles mit dem Dressing beträufeln und servieren.

**TIPP ! Der Salat kann gut vorbereitet und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahrt werden.**