



# Endiviensalat mit Orangen und Trockenfrüchten

---

## Zubereitung

1. Zunächst wird der Salat gewaschen und in Streifen geschnitten. Die Zwiebel wird in feine Würfel geschnitten, die Karotte geschält und zu dünnen Streifen gehobelt. Orange, Feigen und Datteln werden ebenfalls gewürfelt.
2. Für das Dressing werden Sonnenblumenöl, Balsamico Bianco Condimento, Wasser und Orangensaft vermengt und mit Salz, Rübenzucker und Pfeffer abgeschmeckt.
3. Anschließend vermischt man den Salat mit einem Teil der vorbereiteten Trockenfrüchte, der Orange und dem Dressing. Zu guter Letzt wird der fertige Salat mit den restlichen zurückgelegten Trockenfrüchten garniert.



Zubereitungszeit: Kurz

## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

- 2 EL Condimento Bianco
- 3 EL Sonnenblumenöl nativ
- 2 EL Cranberries, getrocknet und gesüßt
- 4 Stück Datteln mit Stein, Deglet Nour, getrocknet
- 2 Stück Feigen Lerida, getrocknet
- 1 EL Rosinen, getrocknet
- 1/4 TL Rübenzucker

### **Weitere Zutaten**

- 1 Endiviensalat
- 1/2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1/2 Orange
- 3 EL Orangensaft
- 2 EL Wasser
- 1 Prise Pfeffer