

Kategorie:	Zubereitungszeit:	15 min	Personen:	4
------------	-------------------	--------	-----------	---

Zutaten

300	g	Kicherbsen
2	Stk.	Pak Choi
3	Stk.	Orangen
120	g	Feigen getrocknet
200	g	Fetakäse
50	g	Cranberries
25	ml	weißen Balsamicoessig
25	ml	dunkler Balsamicoessig
30	ml	Orangensaft
75	ml	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
		evt. Chili
		Kräuter z.B. Thymian, Rosmarin

Zubereitung

Die Blätter vom Pak Choi abtrennen und für die Dekoration auf dem Teller aufheben. Die Stiele in feine Würfel schneiden. Die Orangen filetieren und die Filets dritteln. Die Feigen auch in Würfel schneiden. Die beiden Balsamicoessige mit dem Orangensaft verrühren, salzen und pfeffern. (Wer es gerne schärfer hat, kann ein bisschen Chili zugeben). Zum Schluss das Olivenöl langsam einrühren. Diese Marinade über alle Zutaten, welche klein geschnitten worden sind, gießen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Pak Choi Blätter an den äußeren Teil des Tellers legen und in die Mitte den Salat anrichten. Auf den Salat kommt unser in Scheiben geschnittener Fetakäse und dieser wird mit Kräutern und Olivenöl beträufelt.