



Saisonzusatz Februar

Orange – Apfelsine

Die Orange ist auch bekannt als Apfelsine, was so viel wie «Apfel aus China» bedeutet. Dort wird die Orange schon lange kultiviert, in Europa sind die süßen Orangen jedoch erst seit dem 15. Jahrhundert bekannt. Die Gruppe der süßen Orangen zählt zu den am häufigsten angebauten Früchten und umfasst alle Sorten, die süßlich sind – im Gegensatz zu den Bitterorangen.



Orangen-Dessert



Zutaten

- 3 Orangen: Washington Navel
- 12 Baumnusshälften
- ca. 100 g Spitzberger Geissbrie
- 2 TL Kastanienhonig (z. B. Alce Nero)
- Rosmarinzweige



4 Personen



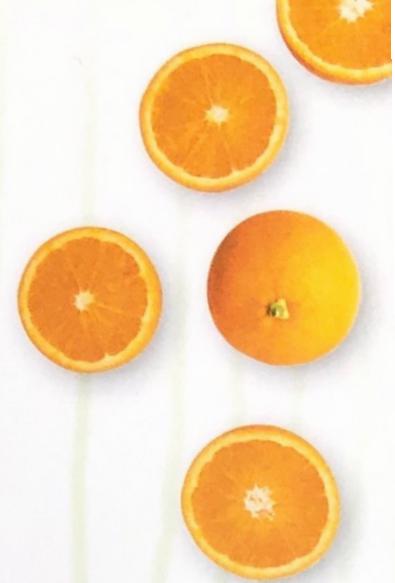
35 min



einfach

Zubereitung

1. den Backofen auf 200 °C vorheizen
2. die Orangen schälen und filetieren
3. den Saft auffangen
4. den Rest der Orangen auspressen
5. die Orangenfilets in 4 feuerfeste Schälchen geben
6. den Spitzberger Geissbrie in 4 Stücke schneiden und über die Orangenfilets geben
7. den Honig auf den Brie geben
8. die Baumnusshälften und Rosmarinzweige ebenfalls darüber verteilen
9. das Orangen-Dessert ca. 6 – 10 Minuten gratinieren
10. das Dessert sofort servieren



Rezept von:
Noemi Koch
Ernährungs-Bildung