



ORANGENSENF

Unseren **Orangensenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fisch und Geflügel genießen.

Wunderbar auch zur Veredelung von Marinaden, Dips, Salatdressings und feinen Soßen.

Backofenhähnchen mit Orangensenf

Küchenfertiges Hähnchen vierteln. Orangensenf mit der gleicher Menge Öl mischen. Frische Kartoffeln waschen und mit Schale in Spalten schneiden. Die Hähnchenteile auf ein Rost legen, mit dem Senf/Öl Gemisch gut einstreichen und in den oberen Teil des Backofens schieben.

Auf ein Backblech 2-3 Essl. Öl verteilen und die Kartoffelspalten darauf legen, mit Pfeffer und Salz etwas würzen. Das Blech dann in den unteren Teil des Ofens schieben.

Hähnchen und Kartoffelspalten gemeinsam im Backofen 1 Std. bei 180°C garen, dabei alle 15 Min. die Hähnchenteile erneut mit dem Senf/Öl Gemisch einpinseln. Der Sud des Hähnchens würzt die Kartoffeln wunderbar mit.

Fruchtig-pikanter Schafskäsesalat

Orangensenf mit etwas Öl und frisch gepresstem Orangensaft, Salz, Pfeffer, Honig mischen und abschmecken. In Würfel geschnittenen Schafskäse auf einem Teller verteilen.

Zwiebel und rote Paprika würfeln, frische Petersilie und Orangenfilets auf den Schafskäse geben und das Salatdressing darüber gießen. Etwas ziehen lassen und mit Baguette oder Fladenbrot servieren