

ORANGEN-FENCHEL-SALAT

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 3 Orangen
- 4 Fenchelknollen

Dressing:

- Saft von 1 Zitrone
- Saft von 1 Orange
- 1 TL Dijonsenf
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Dekoration:

- Fenchelgrün oder Dillzweig

Zubereitung:

Die Fenchelknollen waschen, putzen und verholzte Enden abschneiden, dabei das Fenchelgrün für die Deko aufbewahren. Fenchel in sehr schmale Streifen schneiden. Orangen schälen und filetieren. Orangenspalten zu den Fenchelstreifen geben. Für das Dressing den Saft von 1 Zitrone und 1 Orange mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Senf gut verrühren und über den Salat geben. Gut durchmischen und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen. Salat mit Fenchelgrün oder einem Dillzweig garniert anrichten.