

# ORANGEN-FENCHEL-SALAT

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Orangen
- 4 kleine Fenchelknollen
- 1 rote Zwiebel

### Dressing:

- Saft von 1 Zitrone
- Saft von 1 Orange
- 1 TL Dijonsenf
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 3-4 EL Olivenöl

### Dekoration:

- Fenchelgrün

## Zubereitung:

Die Fenchelknollen waschen, putzen, verholzte Enden und Strunk entfernen, dabei das Fenchelgrün für die Deko aufbewahren. Fenchel in sehr schmale Streifen schneiden. Orangen schälen, die weiße Außenhaut dabei entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Orangenscheiben, Fenchelstreifen und Zwiebelringe mit einem Dressing aus Zitronensaft, Orangensaft, Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer übergießen, gut durchmischen und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen. Salat mit Fenchelgrün garniert anrichten.