

FENCHEL-ORANGEN-SALAT

Wenn die Tage im Juni länger werden und die ersten warmen Sommerabende locken, sind leichte und frische Gerichte genau das Richtige.

Der Fenchel-Orangen-Salat vereint die feine Würze des Fenchels mit der fruchtigen Süße sonnengereifter Orangen und bringt so die Leichtigkeit des Frühlommers auf den Teller.



Der Salat ist als Mitbringsel beim nächsten Grillfest ein echter Hingucker!

ZUBEREITUNG:

1. Orangen schälen, in Scheiben schneiden (gerne 1 Orange = Filetieren) und auf dem Teller ausbreiten
2. Fenchel und Zwiebel schälen und dünn aufschneiden (mit Messer oder Mandoline)
3. Wieder schön auf dem Teller verteilen
4. Dressing herstellen: alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut durchmischen
5. Mit dem Dressing alles marinieren
6. Mit Fenchelgrün ausgarnieren, eingelegt rote Zwiebeln verteilen



Zutaten:



- > 1 Fenchel
- > 1 Orange
- > 1 Blutorange
- > 1 kleine rote Zwiebel oder Schalotte

Für das Dressing:

- > Orangensaft
- > 1 TL Honig
- > ½ Senf
- > 1 EL Essig nach Wahl
- > Salz, Pfeffer
- > 3 EL Olivenöl



QR-Code scannen,
um zum Kochvideo zu gelangen