

Fenchel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

200 g Fenchel	1 Orange	1 EL mittelscharfer Senf
1 TL Apfelessig	2 EL Olivenöl	1 EL Balsamico
1 TL brauner Zucker	Salz	

Fenchel waschen, vom Strunk befreien, etwas Grün zur Dekoration aufbewahren. Orange waschen, Schale abreißen und Filets herausschneiden. Die übrig gebliebene Orange auspressen. Fenchel fein hobeln, mit Zucker und etwas Salz vermengen. Orangensaft mit Olivenöl, Senf, Balsamico und Apfelessig verrühren und mit den Orangenfilets zum Fenchel geben.

Sina Grafen am 05. April 2016