

# Orangen-Fenchel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

500 g Fenchel                      1 Orange                                      1 rote Zwiebel

**Für das Dressing:**

1 Orange                                      3 EL weißer Balsamicoessig                      1 TL Honig  
2 Stangensellerie                      2 EL Olivenöl                                      1 Zweig Thymian  
1 TL Senf                                      Meersalz                                      Pfeffer

**Für den Salat:**

Den Fenchel waschen, Fenchelgrün beiseitestellen. Fenchel in dünne Scheiben schneiden. 1 Orange schälen und filetieren.

Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Fenchel, Orangen und Zwiebeln vermengen und in eine Schüssel geben.

**Für das Dressing:**

Stangensellerie entsaften.

Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Orangensaft, Stangensellerie, Balsamico, Olivenöl, mit Honig und Senf verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und Fenchelsalat damit marinieren.

Lars Vogels am 16. März 2021