

Fenchel-Salat mit Kichererbsen

Für 6–8 Personen

2 Fenchelknollen	2 Zwiebeln	12 getrocknete Soft-Aprikosen
1 kleine Dose Kichererbsen	1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange
6–7 El Olivenöl	Salz	Zucker
Pfeffer	2 El gehackter Dill	

Fenchel putzen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Aprikosen klein würfeln. Kichererbsen abtropfen lassen. Zitrone und Orange auspressen. Alles mit Zitronensaft, Orangensaft und Olivenöl mischen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Dill würzen, 10 Minuten marinieren und mit warmem, geräucherten Lachs servieren.

Tim Mälzer am 10. 06. 2010