

Sizilianischer Fenchelsalat



Zutaten

- 500 g Fenchel
- 3 frische (Blut)Orangen
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL rosa Pfeffer
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Fenchelknolle fein hobeln (oder mit einem Messer in feine Streifen schneiden). Die Orange filetieren und die Orangenfilets zu den Fenchelstreifen geben. Aus den Abschnitten der Orange den Saft auspressen und beiseite stellen.

Zum gepressten Orangensaft, Weißweinessig, Olivenöl, den rosa Pfeffer und je eine Prise Salz und Pfeffer geben. Das Dressing zu den Fenchelstreifen und den Orangenfilets geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten den Salat auf Teller verteilen und mit etwas Fenchelgrün garnieren und direkt genießen.