



Fenchel-Orangen-Salat

Zutaten

(Für 4 Portionen)

2 Knollen Fenchel
3 Orangen
1 EL Honig
1 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zu Beginn die Orangen in kleine Stücke schneiden. Den Saft der Orangen in einem geeigneten Behälter auffangen und mit Salz, Pfeffer, Honig und Öl zu einer Vinaigrette vermengen. Die Fenchel-Knollen halbieren und in hauchdünne Ringe schneiden. Die Fenchel- und die Orangenstücken nun in die Vinaigrette geben. Alles gut vermengen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat danach 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.