



Fenchelsalat

MIT ORANGENVINAIGRETTE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

2	Orangen
2	Fenchelknollen
30 g	Parmesan
2–3 EL	Limettensaft
4 EL	neutrales Olivenöl
	Salz, Pfeffer

IMMER
FRISCH
ZUBEREITET

ZUBEREITUNG

Die Orangen samt der weißen Haut schälen und die Filets herauslösen. Den abtropfenden Saft dabei auffangen. Die Fenchelknollen waschen, halbieren, den Strunk entfernen und mit einem Gurkenhobel sehr fein hobeln. Dann den Parmesan ebenso fein hobeln.

Fenchel, Parmesan und Orangenfilets vorsichtig miteinander vermischen. Aus dem Limettensaft mit dem aufgefangenen Orangensaft, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren, über den Fenchel-Orangen-Salat gießen und servieren.