

7

HO
HO
HO

HO
HO
HO



Winterlicher Fenchelsalat

Zutaten für 2 Personen:

2 El Olivenöl
20 g Walnusskerne
1 Fenchel
200 g Weintrauben (grün und blau)
½ Birne
3 El Orangensaft
3 El Weißweinessig
1 Tl Honig
Salz, Pfeffer
¼ Bund Schnittlauch
100 g cremiger Feta-Käse





Winterlicher Fenchelsalat

Zubereitung:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin rösten, bis sie duften. Dann mit Salz würzen und abkühlen lassen.

Fenchel putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Fenchelgrün beiseitelegen. Fenchel und Birne in Scheiben schneiden.

Für das Dressing Essig, Orangensaft, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Fenchelgrün grob hacken und beides mit dem Fenchel mischen.

Alles mit der Vinaigrette vermengen. Walnüsse und zerbröckelten Feta darauf streuen und servieren.

