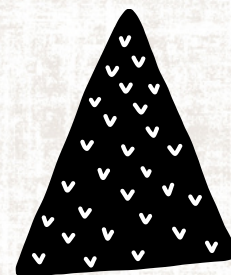


HO  
HO  
HO



HO  
HO  
HO







VerbraucherService  
Bayern im KDFB e.V.

# 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 Fetakäse







# 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.

