

## Fenchelsalat mit Orangen

### Zutaten für 2 Portionen:

<b>1 Knolle/n</b>	Fenchel
<b>1</b>	Orange(n), unbehandelt
<b>1 EL</b>	weisser Balsamicoessig
<b>3 EL</b>	Baumnussöl
	Salz /Pfeffer
	rosa Pfefferkörner

1. Den Fenchel putzen, waschen und die äußeren Blätter entfernen. Das Fenchelgrün abschneiden und fein hacken. Die Fenchelknollen in dünne Streifen schneiden.
2. Die Orangen heiß waschen, schälen und die weißen Innenhäutchen mit einem Messer entfernen. Orangen filetieren, Kerne entfernen und den Saft auffangen.
3. Aus Orangensaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren und über den Fenchel geben und gut durchmischen.
4. Mit Fenchelgrün, Orangenfilets und rosa Pfefferkörner dekorieren und servieren.

*Tipp: Der Fenchelsalat kann auch je nach Saison mit Aprikosen, Pfirsichen und Nektarinen gemacht werden.*