



- Rezept der Woche -

## ORANGEN-FENCHEL-SALAT

### Zutaten für zwei Personen

- 2 Fenchelknollen (ca. 200g)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 große Orange (Fruchtfleisch, Saft und Schale werden verwendet)
- 2 bis 3 Stiele Petersilie
- 2 EL Apfelessig
- 1/2 TL Senf
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 1 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Oliven
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- Fenchel waschen, den Strunk entfernen und in feine Streifen hobeln oder schneiden
- Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen hobeln oder schneiden
- 1/2 TL Orangenrieb beiseitestellen
- Orange so schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt ist
- Zwei Orangenspalten schneiden und Saft auspressen (ca. 2 EL)
- Orangensaft und -rieb, Essig, Senf und Honig in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und Öl unterschlagen
- Petersilie hacken und zur Vinaigrette geben
- Restliche Orange in feine Spalten schneiden
- Fenchel, Zwiebel und Orangenspalten in einer Salatschüssel vermischen
- Den Salat mit dem Dressing vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 15 Minuten ziehen lassen
- Oliven auf den Salat geben

**Guten Appetit!**