

Fenchelsalat mit Orange

Zutaten

- 3 Fenchelknollen
- 2 Orangen, 1 Mozzarella
- 3EL Zitronensaft
- 5EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 1TL Akazienhonig
- Knoblauch
- Kräuter der Provence

Zubereitung

Orangen schälen. Mozzarella, Fenchel und Orangen in feine Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün ebenfalls zerkleinern.

Olivenöl, Zitronensaft und Akazienhonig zu einer Marinade verrühren. Mit Pfeffer, Salz, Kräuter der Provence und Knoblauch abschmecken.

Fenchelscheiben mit den Orangen und dem Mozzarella auf einem grossen Teller anrichten, mit Marinade beträufeln und 30 Minuten ziehen lassen.

Mehr Rezepte? Das ganze Kochbuch bestellen unter:

www.gaertnerhof-roellingsen.de