



MEIN GENUSS



Fenchel Salat mit Orange



It's a match!

Unser Grüner Pfeffer verleiht dem Fenchel Salat mit Orange eine milde Schärfe und ein feines Kräutearoma.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Fenchel quer in feine Scheiben schneiden, mithilfe eines Gemüsehobels oder per Hand.
- 2 Eine der Orangen auspressen und den Saft über den Fenchel geben. Die zweite Orange abschälen und Orangenfilets heraustrennen.
- 3 Anschließend Senf, Honig, Balsamico Essig, Olivenöl und ein bisschen Salz und Grünen Pfeffer zum Fenchel hinzugeben und gut durchmischen. Orangenfilets auf den Fenchelsalat geben.
- 4 Das Ganze für 1-2 Stunden durchziehen lassen, dann schmeckt es am besten.

Zutaten

3 Knollen Fenchel
2 Orangen
2 EL Senf
1 EL Honig
4 EL weißer Balsamico
4 EL Olivenöl
Salz
Grüner Pfeffer
ggfs. etwas Fenchelkraut als Dekoration

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.08.2026.