



## 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 Kräuteraroma.



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 22.11.2026.