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 19.05.2027.