

Rezept



Orangen-Fenchel-Salat

Frisch, farbenfroh und raffiniert

20 Min

Aktive Zeit



50 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SALAT

3 Orangen, filetiert

1/2 TL Zimt

1 Sternanis

2 Fenchel, je ca. 300 g, fein gehobelt Saison

1 rote Zwiebel, halbiert, in feinen Schnitzen Saison

1/2 Bund Minze, Blätter abgezupft, grob geschnitten

1/2 Bund glattblättrige Petersilie, Blätter abgezupft, grob geschnitten Saison

DRESSING

5 EL Rapsöl

4 EL Condimento bianco

1/2 EL grobkörniger Senf

1/2 TL Fenchelsamen, geröstet, gemörsert

Salz, Pfeffer

30 g Baumnusshälften, geröstet, grob gehackt

Und so wird's gemacht

1 von 3

SALAT

Orangenfilets mit Zimt und Sternanis mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. marinieren. Fenchel mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen, Orangenfilets beifügen.

2 von 3

DRESSING

Alle Zutaten bis und mit Fenchelsamen gut verrühren, würzen. Dressing mit dem Salat mischen.

3 von 3

FERTIGSTELLEN

Salat anrichten, Nüsse darüberstreuen.

Dazu passt Gemüse oder Käsequiche.