

# Fenchel-Orangensalat

## Zutaten:

500 g Fenchelknollen  
3 Orangen  
Salz und Pfeffer  
60 g Walnüsse  
4 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
2 EL Orangensaft  
2 TL Honig



## Zubereitung

Vom Fenchel das Grün abzupfen und den Fenchel in feine Streifen hobeln oder schneiden. Dann in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen durchkneten. Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Walnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten. Aus den Dressing-Zutaten eine Vinaigrette anrühren. Orangen und das Dressing zum Fenchel geben und alles vermengen. Den Salat mit Walnüssen garnieren.



Salate

