

# Orangen-Fenchelsalat



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Fenchel-, Orangenstücke:

Auf den Salattellern je ein Blatt eines grünen Salates und eines (z. B.) Raddichiosalates belegen. Die Fenchel und Orangenstücke mischen und auf die vier Teller verteilen

### Zwiebel, Oliven, Petersilie:

Die Zwiebeln mitsamt Olivenstücke und der gehackten Petersilie auf den Fenchel-Orangensalat verteilen

### Aufgefangener Orangensaft, Zitronensaft, Salz sowie Pfeffer, Olivenöl:

Orangensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer verrühren und über den auf den Tellern angerichteten Salat träufeln. Danach das Olivenöl darüberträufeln und (eventuell) mit dem auf die Seite gestellten Fenchelgrün noch dekorieren

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

### 4 Orangen, gross, reif, saftig

mit einem scharfen Messer die Schale mitsamt der weissen Innenhaut abschneiden, danach die Orangen quer in Scheiben schneiden, danach die Scheiben vierteln. Den austretenden Saft dabei auffangen

### 1 Zitrone

den Saft davon auspressen

### Olivenöl

für das Beträufeln des fertig angerichteten Salats

### 2 Fenchelknollen

putzen, das allenfalls vorhandene Fenchelgrün entfernen und auf die Seite legen. Den Strunk entfernen und längs vierteln und danach quer in feine Scheiben schneiden

### 1 Zwiebel, rot

schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden

### 2 EL schwarze Oliven, entsteinte

in feine Scheibchen schneiden

### 1/2 Bund Petersilie

glattblättrig, die Blätter davon fein hacken

## Bemerkungen

Ein Salat der ohne Essig auskommt und dennoch vorzüglich schmeckt.

KGZ Kochanlass vom 30. Mai 2009, verantwortlich Aldo Fuchs