

## **Fenchelsalat** (4 Pers.)

- 2 saftige Orangen
- 1 kleine Fenchelknolle (ca 150 - 200 g)
- 2 kleine weiße Zwiebeln
- 1 TL gehackten Rosmarin
- 1 TL Weißweinessig
- 4 EL gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- eine Handvoll Oliven

Orangen schälen und in ca 0,5 cm dicke Scheiben schneiden (den Saft auffangen). Den Fenchel putzen, die harten äußeren Teile entfernen und in feine Streifen schneiden; das Fenchelgrün hacken. Die Zwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Den Orangensaft mit Essig und Öl mischen, Rosmarin hinzugeben, salzen und pfeffern. Orangenscheiben, Fenchelgrün, Zwiebelringe und Fenchelstreifen mit dem Dressing mischen und eine Weile ziehen lassen. Mit den Oliven dekorieren.