

# Rezept

## Orangen-Fenchel-Salat

### Zutaten (4 Personen)

700 g - 800 g Fenchelknollen  
4 Orangen, bio, je 250 g - 300 g  
1 Kopfsalatherz

#### Vinaigrette:

6 EL Olivenöl  
Saft einer Limette  
2 TL geröstete Anissamen  
3 EL geröstete Pinienkerne  
Salz  
Pfeffer



Den Fenchel putzen, das Fenchelgrün fein hacken und für die Vinaigrette beiseitelegen.  
Die Fenchelknolle längs halbieren. Fenchel mit einer Aufschnittmaschine oder einer Mandoline in möglichst dünne Scheiben schneiden.

3 Orangen schälen, darauf achten, dass auch die bittere weiße Innenhaut entfernt wird.  
Die Orangen in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Den Salat waschen, abtropfen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Von der übrigen Orange die Schale abreiben, die Frucht halbieren und den Saft auspressen.  
Orangensaft und Abrieb, Limettensaft, Olivenöl und Anissamen in einer Schüssel zu einer Vinaigrette verrühren.  
Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fenchelgrün zufügen.

Fenchel, Orangen, Salat und Vinaigrette in einer großen Schüssel miteinander mischen und für 10 Minuten ziehen lassen. Den Salat anrichten und mit grobgehackten Pinienkernen bestreuen.



**TIPP: Mit Pesto Genovese und Parmesan-Flakes würzen.**

