



Orangen-Fenchel-Salat

4 Portionen

4 große Orangen
2 Fenchelknollen
1 kleine rote Zwiebel
ca. 15 schwarze Oliven
Salz
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl

Orangen filetieren, Saft auffangen
Fenchelgrün von den Knollen entfernen, hacken und beiseite stellen
Fenchel vierteln, den Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden
Zwiebel pellen und in sehr dünne Scheiben hobeln
Oliven ggf. entsteinen und in Stücke oder Scheiben schneiden

Orangenfilets, Zwiebelringe, Fenchel und etwas Salz in einer Schüssel oder einer flachen Schale vermengen. Oliven darüber streuen. Etwas Orangensaft und Olivenöl verrühren und darüber träufeln. Mit Fenchelgrün bestreuen und mit grob gemahlenem oder gestoßenem schwarzen Pfeffer würzen.