

Rezept

Radicchio-Fenchel-Salat mit Orangen

Ein Rezept von Radicchio-Fenchel-Salat mit Orangen, am 07.08.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------|---|
| 1 Radicchio | 1 kleine Knolle Fenchel |
| 2 Orangen | 1 TL körniger Senf |
| 1 TL Honig | 2 EL Weißweinessig |
| Salz | Pfeffer |
| 5 EL Olivenöl | 8 in Öl eingelegte schwarze Oliven |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio in einzelne Blätter teilen, eventuell sehr dicke Blattenden abschneiden. Blätter waschen, trocken schleudern oder tupfen und längs in schmale Streifen schneiden. Von dem Fenchel die Stiele und den Strunk abschneiden, Knolle waschen, putzen und längs in feine Scheiben schneiden.
2. Von den Orangen die Schalen samt der weißen Haut abschneiden und die Fruchtfleets aus den Trennhäuten herausschneiden, dabei den ablaufenden Saft auffangen.
3. Senf, Honig, Essig und 5-6 EL Orangensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und das Öl kräftig unterschlagen. Das Dressing mit Radicchio und Fenchel mischen, die Orangenfilets vorsichtig unterheben und alles 5 Min. durchziehen lassen.
4. Wer möchte, schneidet inzwischen die Oliven in dünne Ringe und streut sie dann vor dem Servieren noch über den Radicchio-Fenchel-Salat.