

## Rezept

# Roh mariniertes Fenchelsalat mit Salami

Ein Rezept von Roh mariniertes Fenchelsalat mit Salami, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Schalotte	<b>½ EL</b> Weißweinessig
<b>1 EL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	<b>½ TL</b> flüssiger Honig
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>¼ TL</b> Fenchelsamen
<b>½ TL</b> Fenchel (ca. 130 g)	<b>20 g</b> getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (aus dem Glas)
<b>40 g</b> ital. Salami (in Scheiben)	<b>½</b> Birne
<b>50 g</b> Radicchio	<b>25 g</b> geriebener Pecorino (ersatzweise geriebener Parmesan)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 600 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Für die Vinaigrette die Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig, Zitronensaft, 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer, Honig und Öl verrühren. Die Fenchelsamen im Mörser grob zerdrücken und unter die Vinaigrette mischen. Den Fenchel putzen und waschen, das Fenchelgrün abschneiden und grob schneiden. Den Strunk keilförmig herausschneiden, dann den Fenchel halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln.
2. Die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Die Salami in feine Streifen schneiden. Die Birne waschen und halbieren, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Radicchio putzen und waschen, trocken schleudern und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
3. Zuerst die Vinaigrette in das Glas gießen und die Fenchelstreifen daraufgeben. Dann nacheinander Tomaten, Salami, Birne und Radicchio darüberschichten. Pecorino mit dem Fenchelgrün daraufstreuen. Das Glas verschließen und (über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Zum Essen den Salat auf einen Teller stürzen und gut mischen. Dazu passt Walnussbrot oder Ciabatta.