Rezept

Veganer Fenchelsalat mit Orangendressing

Ein Rezept von Veganer Fenchelsalat mit Orangendressing, am 08.06.2025

Zutaten

- **1** Fenchelknolle
- **3** Möhren
- **1** Orange
- **1 EL** Weißweinessig
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **1** rote Paprikaschote
- Salz
- **1 EL** Olivenöl
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Den Fenchel waschen, putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Dann den Fenchel nochmals halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Möhren putzen, schälen oder mit einer Gemüsebürste unter Wasser gründlich abbürsten und grob raspeln.

2. Fenchel, Paprika und Möhren in einer Schüssel mit etwas Salz vermischen und ca. 15 Min. ziehen lassen.

3. Für das Dressing die Orange auspressen. Den Saft mit Öl und Essig gut verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen.