Rezept

Walnuss-Fenchel-Salat mit Parmesan

Ein Rezept von Walnuss-Fenchel-Salat mit Parmesan, am 06.06.2025

Zutaten

1 kleiner Kopf	Radicchio
6	Walnusshälften
2 EL	Aceto balsamico
	Salz
3 EL	Walnussöl
1	kleine Fenchelknolle
40 g	Parmesan
1 TL	flüssiger Honig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat welke Außenblätter vom Radicchio entfernen, den Kopf vierteln, den Strunk herausschneiden und die Viertel in mundgerechte Stücke schneiden. Fenchel waschen, putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

2. Walnusshälften hacken. Den Parmesan mit dem Sparschäler in Späne hobeln.

3. Für die Vinaigrette Essig, Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren und das Walnussöl unterschlagen.

4. Radicchiostücke und Fenchelscheiben in einer Salatschüssel mischen und mit der Marinade begießen. Den Salat auf zwei Teller aufteilen, mit Walnüssen und Käsespänen bestreuen und genießen.