

Fenchelsalat

Zutaten

4 Fenchelknollen (ca. 750g)
2 Apfelsinen
50 g Walnußkerne
1 Zitrone
1 Becher Sahnejoghurt natur
Salz
Zucker

Zubereitung

Fenchelknollen putzen und die äußeren dicken Blätter entfernen. Die Knollen waschen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Das grüne Kraut von den Stengeln fein hacken und mit den Streifen mischen.

Die Apfelsinen schälen und filetieren, dann in Stücke schneiden und zusammen mit den Walnußkernen zum Fenchel geben.

Aus Zitronensaft und Joghurt eine Sauce anrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Über den Salat giessen und 10 min. ziehen lassen.