



FEINKOSTLUIGI

Orangen-Fenchel-Salat an weißem Balsamico

Gut für den Magen und mit viel Vitamin C

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

1 große Orange
1 Fenchel
circa 30 ml weißen Balsamico
4 EL BIO-Olivenöl
1 Hand voll Walnüsse

AUS IHREM VORRAT

Salz & Pfeffer

Vorbereitung

Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen können, heißt es filetieren – die Orange. Anschließend die filetierte Orange in mundgerechte Stücke und den Fenchel in kleine, dünne Scheiben schneiden.
Die Walnüsse in kleine Stücke schneiden.

Zubereitung

Die Orangenstücke, Fenchelscheiben und Walnussstücke in eine Salatschüssel geben, weißen Balsamico und Olivenöl hinzufügen.
Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Und fertig ist der der gesunde Salat!

Viel Freude beim Kochen und guten Appetit!