

Fenchel-Birnen-Walnuss-Salat

ZUTATEN

- 2 mittelgroße Fenchelknollen, ca. 400 g
- 1 nicht zu reife Birne
- 3 EL Walnüsse

DRESSING

- 2 El Rapsöl, nativ
- 1 El Walnussöl, nativ
- 2-3 El Zitronensaft, frisch gepresst
- 1-2 Tl Akazienhonig
- Steinsalz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Für das Dressing Raps- und Walnussöl mit Zitronensaft und Akazienhonig verrühren. Mit Steinsalz und Pfeffer würzen.

Walnüsse hacken und beiseite stellen.

Fenchelknollen längst vierteln / achteln (je nach Größe) und den Strunk herausschneiden. Fenchel in sehr dünne Scheiben schneiden. Fenchelgrün hacken und

für die Garnitur beiseitelegen.

Birnen vierteln, entkernen und längs in dünne Scheiben schneiden. Fenchel- und Birnenstücke sollten ungefähr gleich groß und dick sein.

Fenchel, Birnen und Walnüsse mit dem Dressing vermengen, evtl. etwas nachwürzen. Fenchelgrün über den Salat geben..

Gutes Gelingen und guten Appetit!