



Fenchel – Orangen – Salat

Fertig in
20 min

Schwierigkeit
Einfach

Fenchelscheiben mit Orangenfilets, Olivenöl und schwarzen Oliven

Fenchel

Orange

Radicchio

Schwarze Oliven

Olivenöl

Gewürze und Kräuter: Salz und Pfeffer

Passt gut zu: Gegrilltem Fisch oder Brathähnchen

Zubereitung

Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden und anschließend blanchieren. Die Orangen waschen und filetieren, den Radicchio ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Danach alles mit Olivenöl vermengen und die schwarzen Oliven hinzufügen. Auf einem Teller mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.