Fenchel-Orangen-Salat



Zutaten

Für 2 Personen

1 Fenchel
1 Orange
2 EL Olivenöl
2 EL Orangensaft
1 EL Apfelessig
1 EL Agavendicksaft
½ EL Senf
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Fenchel putzen, das Grün beiseitelegen. Knolle mit einem Hobel oder scharfem Messer in hauchdünne Scheiben schneiden.
Die Orange mit einem scharfen Messer schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den austretenden Saft dabei auffangen.
Orangensaft mit Olivenöl, Apfelessig, Agavendicksaft und Senf in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fenchelscheiben mit den Orangenfilets mischen, Dressing darüber geben und locker vermengen. Mit Fenchelgrün garnieren.