

Finocchio con arance Fenchel mit Orangen

Zutaten für 4 Personen

- 1–2 Fenchelknollen, je nach Grösse** putzen, auf der Mandoline fein hobeln, leicht salzen
Salz und sorgfältig mischen, etwas ziehen lassen.
- ½ EL Zitronensaft** Vor dem Servieren das ausgetretene Wasser abgiessen,
Pfeffer mit Zitronensaft, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und
3 EL Olivenöl dem Olivenöl abschmecken.
- 2 Orangen** wahlweise in gehäutete Spalten schneiden oder mit dem Sägemesser rundum die Schale entfernen inklusive des weissen Häutchens, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Orangenteile erst am Schluss darüberstreuen.



VERONICAS TIPP

Immer gut machen sich bei diesem Salat einige schwarze Oliven. Wenn Sie Lust auf «mehr» haben, so reichern Sie den Salat mit Fetawürfeln an. Wenn Sie Lust auf «Meer» haben, so geben Sie einige marinierte Polposcheiben aus dem Vorrat darüber!