AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Winter	Italien

FENCHELSALAT MIT BLUTORANGE



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Je nach Vorliebe auch Blutorangensalat mit Fenchel. Sicher ist: Die beiden Komponenten ergeben mit den weiteren Zutaten einen rundum attraktiven Wintersalat.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Fenchel, feine Streifen	16	Oliven, schwarz
1	Zwiebel, rot, feine Streifen	100 g	Feta-Käse, Würfel
2	Blutorangen, Filets und Saft	4 EL	Olivenöl
2 EL	Kapern, gewässert	2 Pr	Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Gesalzene Kapern wässern. Fenchel mit einem Hobel fein schneiden und auf den Tellern verteilen.
2. Orangen filettieren, in feine Scheiben schneiden und direkt auf die Teller verteilen. Saft auffangen.
3. Zwiebel in ganz feine Ringe schneiden und auf die Teller geben. Oliven in Streifen schneiden. Teller mit gut abgetropften Kapern, Olivenstreifen und Feta-Würfeln belegen. Orangensaft und Olivenöl darüber träufeln, wenig Meersalz über den Salat streuen.