

Fruchtiger Fenchelsalat



Fenchel von Stiel und äußeren Blättern befreien, halbieren und den Strunk herausschneiden. Dann in feine Streifen schneiden.



Gurke und Apfel waschen, in feine Würfel schneiden und mit dem Fenchel in eine Schüssel geben.



Zitronensaft, Olivenöl und Gewürze miteinander vermischen und die gehackte Minze dazugeben.



Das Dressing zum Salat geben und alles gut vermischen. Am besten einige Stunden ziehen lassen und dann nochmal abschmecken. Mit Minzblättern servieren.



Zeit:

ca. 20 min.



Zutaten:

- 1 Knolle Fenchel
- 1 Salatgurke
- 1 Apfel
- 10 - 15 Blätter frische Pfefferminze
- Saft von einer Zitrone
- Olivenöl
- Weißer Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer