



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Fenchel-Orangen-Salat

FÜR 4 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

Buongustai Zutaten:

- 4 EL Olivenöl extra vergine
- 3 Orangen
- Salz, Pfeffer zum Würzen

Sonstige Zutaten:

- 2 Fenchelknollen
- 50g Walnüsse



ZUBEREITUNG:

Eine der Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und etwas von der Schale abreiben. Alle Orangen schälen und fein säuberlich filetieren, so dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Den Saft dabei auffangen und mit Salz, Pfeffer, der geriebenen Orangenschale und dem Olivenöl gut verrühren. Fenchel halbieren und in feine Ringe schneiden. Fenchel, Orangen mit dem Dressing in einer Schüssel etwas verrühren und gemeinsam mit den gehackten Walnüsse und etwas Fenchelgrün auf dem Teller anrichten.