

# REZEPTE

## FENCHEL ORANGEN SALAT

### ZUTATEN:

- 1 Fenchelknollen, frisch
- 1 Orange, frisch
- 1 rote Zwiebel
- Minze, frisch
- Einige Pinienkerne und Kürbiskerne



Vinaigrette aus 3 EL Orangen Olivenöl (\*Patrizia Produkt), 2 EL weißem Balsamico (\*Patrizia Produkt)

Orangen Meersalz (\*Patrizia Produkt)

Pfeffer

**Werbung \*Patrizia Produkte findest Du bei [www.patrizia.de](http://www.patrizia.de) (Kontakt, Fachhändlerliste) oder stelle eine individuelle Anfrage unter [info@patrizia.de](mailto:info@patrizia.de)**

### Zubereitung:

Wasche den Fenchel und hobele ihn in feine Scheiben. Das Fenchel - Grün beiseitelegen. Schäle eine Orange und schneide die Filets heraus. Schneide eine rote Zwiebel in feine Ringe.

Röste die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht an.

Drapiere den Fenchel in einer Schale und gebe die Zwiebel und Orangen Filets dazu. Rühre in einer Schüssel aus dem Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette und gebe es über den Salat. Bestreue alles mit dem Fenchel-Grün, der frischen Minze, den Pinien - und Kürbiskernen.

Dazu passt warmes Ciabatta Brot...

Viel Spaß beim Ausprobieren von diesem sommerlichen leichten Rezept.

EURE PATRIZIA

CUCINA PATRIZIA | MAI 2018 | [CONTACT@PATRIZIA.DE](mailto:CONTACT@PATRIZIA.DE)

[WWW.CUCINAPATRIZIA.JIMDO.COM](http://WWW.CUCINAPATRIZIA.JIMDO.COM)