

Fenchel-Orangen-Salat mit Rosmarin

Man braucht:

2 Fenchel in feine Streifen geschnitten, das Laub grob gehackt

2 Orangen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

1 TL frischer, fein gehackter Rosmarin

1 kleine rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten

Dressing nach Geschmack mit Olivenöl, weißem Balsamico, etwas Agavendicksaft, Salz & Pfeffer

Den Fenchel und die Orangen auf einer Platte schichten, den Rosmarin und die Zwiebel darüber streuen und mit dem Dressing beträufeln. Der Salat ist eine herrlich frische Beilage zum Grillen oder ein leichtes Sommermittagessen an heißen Tagen, serviert mit frischem Weißbrot.