WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

# Avocado-Fenchel-Salat mit Orange

Salat · Vegetarisch · Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 15 Minuten



## Zutaten

- 1 Fenchelknolle (ca. 250 g)
- Salz
- 1 Orange
- 40 g Rucola oder Babyspinat
- 1 reife Avocado
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Wunderdressing Calamansi Orange

**Passt gut:** Die feine Bitternote des Fenchels ergänzt die fruchtige Säure sehr schön.

## Zubereitung

1. Fenchel putzen und das Grün beiseitelegen. Knolle halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Hälften quer in hauchdünne Scheiben hobeln. Mit 1 Prise Salz mischen.
2. Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist, und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft aus den Resten über den Fenchel drücken.
3. Rucola bzw. Babyspinat waschen und trocken schleudern. Avocado erst kurz vor dem Anrichten halbieren, entkernen, schälen und in Scheiben schneiden, damit sie nicht braun wird.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Salat, Fenchel, Orangenfilets und Avocado locker auf zwei Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln, mit Pfeffer würzen und mit gehacktem Fenchelgrün bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

**world-of-wunder.de**