WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Fenchel-Orangen-Salat mit schwarzen Oliven

Salat · Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 15 Minuten

zzgl. 10 Min. Ziehzeit



Zutaten

- 1 große Fenchelknolle (ca. 350 g)
- Salz
- 2 Orangen
- 50 g schwarze Oliven (ohne Stein)
- ½ Bund glatte Petersilie
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Passt gut: Mediterran, frisch und sehr elegant.

Zubereitung

1. Fenchel putzen und das Grün beiseitelegen. Knolle halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Hälften quer in hauchdünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit 1 Prise Salz leicht durchmischen.
2. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist, und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft aus den Resten zum Fenchel drücken. Oliven halbieren.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Fenchelgrün fein schneiden.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Fenchel, Orangenfilets und Oliven vorsichtig mit dem Dressing mischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Mit Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit Petersilie und Fenchelgrün bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

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

world-of-wunder.de