

Fenchel-Apfel Salat

Zutaten:

4 Fenchelknollen mit Grün (à 200 g)
2 Bund Rucola (ca. 50 g)
400 g Äpfel
4 EL Zitronensaft
10 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Den Fenchel waschen, putzen und das zarte Grün beiseitelegen. Fenchelknollen längs halbieren, den Strunk herausschneiden und die Knollen in feine Streifen schneiden. Den Rucola waschen, die harten Stiele abschneiden, trocken schleudern und je nach Größe grob zerzupfen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Zitronensaft und Olivenöl mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einem Dressing verrühren. Fenchel, Fenchelgrün, Rucola und Äpfel in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing mischen.

Tipp:

Zu dem Salat eventuell etwas Baguette oder anderes Brot servieren.