

## Fenchel-Trauben-Salat

### Zutaten:

6 EL Zitronensaft  
8 EL Olivenöl  
2 EL Crème fraîche  
Salz und Pfeffer  
Zucker  
4 EL Walnuskerne  
2 Fenchelknollen  
2 Köpfe Radicchio  
400 g grüne kernlose Trauben

### Zubereitung:

Den Fenchel waschen, das Grün bei Seite legen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Radicchio ebenfalls waschen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Trauben waschen und halbieren. Alles in eine Salatschüssel geben.

Dann die Walnuskerne etwas zerkleinern und in eine Pfanne ohne Öl geben und kurz rösten. Für das Dressing den Zitronensaft, Olivenöl, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker miteinander verrühren. Über den Salat geben und alles gut durchmengen.

Dann die Walnuskerne oben über den Salat streuen.