

Orangen-Fenchel-Salat

für 6-8 Personen

1	grosser Fenchel
½ TL	Salz
4	grosse Orangen
1	rote Zwiebel
2 EL	Olivenöl
einige	schwarze Oliven, entsteint
...	Peterli, gehackt

Den Fenchel putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und 1 Stunde stehen lassen, dann mit Haushaltspapier trockentupfen.

Die Orangenschale fein abreiben und schälen. Mit einem scharfen Messer alles Weisses von den Orangen entfernen; dabei über einer Schüssel arbeiten, um den Saft aufzufangen. In dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Oliven ebenfalls in Scheiben schneiden.

Fenchel, Orangen und Zwiebel mischen. Das Olivenöl und den aufgefangenen Orangensaft verrühren und über den Salat giessen. Oliven darübergerben und mit Peterli bestreuen.