



## Fenchelsalat mit Orangen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### Zutaten:

<b>2</b>	<b>Orangen</b>
<b>2</b>	<b>Fenchel</b>
<b>1 EL</b>	<b>Erdnussöl</b> Saft
	<b>Salz und Pfeffer</b>
	<b>Wasser</b>
	<b>Distelöl</b>
	<b>Essig</b>
<b>1</b>	<b>Chicorée weiss</b>



### Zubereitung:

**Orangen filetieren – Orangenfilets und Saft in Schüssel geben**

**Teller mit einigen Orangenfilets in einem Chicoréeblatt dekorieren.**

**Fenchel in feine Streifen schneiden, im heissen Erdnussöl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Wasser dazugeben zugedeckt kochen, bis Flüssigkeit eingekocht ist,**

**Fenchel mit Orangenfilets und Saft mischen und sofort anrichten.**