

Rezept

Radicchio-Fenchel-Salat

Zutaten für 2-3 Portionen

Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 Radicchio
- 2 Fenchelknollen
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Honig (flüssig)
- 3 EL Balsamico
- Salz und Pfeffer
- Koriander
- Parmesan
- Walnüsse oder Pinienkerne

Den Radicchio waschen und in kleine Stücke schneiden oder rupfen. Den Fenchel waschen und putzen und in feine Scheiben schneiden. Für das Dressing das Öl mit dem Balsamico, dem Honig und etwas Koriander gut mixen.

Das Dressing zu dem Salat geben und mit Parmesan überstreuen. Wer mag kann dem gerne noch geröstete Pinienkerne oder ein paar Walnüsse zufügen.

Ein schöner Herbstsalat zu genießen.

Guten Appetit.

KW42_Radicchio-Fenchel-Salat.pdf

[Zurück](#)