

Fenchelsalat mit Kirschkernelöl

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 2 Knollen Fenchel
- 2 Äpfel
- 150 g Rucola
- 30 g Walnüsse
- 4 EL Kirschkernelöl
- 2 EL Sauerkirschessig
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den Fenchel waschen und putzen, das Fenchelgrün von der Knolle abschneiden, fein hacken und beiseite legen. Die Fenchelknolle in feine Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, die Kerne entfernen und in dünne Schnitze schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen. Fenchel, Salat, Rucola und Apfel vermengen. Kirschkernelöl mit Sauerkirschessig und Agavendicksaft verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen. Das Dressing, die Walnüsse sowie das gehackte Fenchelgrün vor dem Servieren über den Salat geben.