



Fenchel-Orangen-Salat mit Feta

Zutaten

- 150 g Feldsalat
- 1 Fenchel
- 4 Orangen
- 150 g scharze Oliven entsteint
- 40 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
- 2 EL weißer Balsamessig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Walnussöl
- Salz
- 1 TL Honig
- 100 g Schafskäse

Zubereitung

Den Salat gründlich waschen und trocken schleudern. Den Fenchel waschen, putzen, halbieren, den Strunk herausschneiden und die Hälften fein hobeln. 3 Orangen rundherum mit einem scharfen Messer schälen, sodass keine weiße Haut mehr an den Früchten ist. Dann in kleine Stücke schneiden. Die vierte Orange auspressen. Die Oliven abgießen und in Ringe schneiden. Die Tomaten klein hacken und mit dem Orangensaft, Essig, Oliven- und Walnussöl verrühren. Eine Prise Salz und den Honig unterquirlen und abschmecken. Den Feldsalat, Fenchel und die Orangenstücke mit den Oliven auf Tellern anrichten. Das Dressing darüber träufeln und mit dem zerkrümelten Schafskäse bestreut servieren.