Diener

Die Küche

Trauben – Fenchel – Salat mit Orangen – Vinaigrette

https://www.diener.cc/rezepte/trauben-fenchel-salat-mit-orangen-vinaigrette/

400g Fenchel
400 g Weintrauben (weiß, blau)
1 Birne
40 g Walnusskerne
5 El. Olivenöl
6 El. Orangensaft
3 El. Weißweinessig
1 Tl. Honig
Salz, Pfeffer
ev. Schnittlauch
Fetakäse (muss nicht sein)

Walnüsse in 1 Tl. Öl rösten, bis sie duften! Mit etwas salz würzen, abkühlen.
Fenchel putzen, Strunk herausschneiden, in feine Scheiben hobeln.
Mit einer kräftigen Prise Salz in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten.
Weintrauben halbieren, entkernen.
Birne halbieren, Kerngehäuse herausschneiden, dünn hobeln, sofort mit Orangensaft beträufeln!
Essig, restl. Orangensaft, Honig und restl. Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Fenchelgrün fein schneiden, unter Fenchel mischen!
Fenchel, Birnen und Trauben verteilen, mit Vinaigrette beträufeln.
Walnüsse und ev. Feta darauf verteilen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc