

Fenchel-Orangen-Salat á la Elke Hiller

- 1 Fenchelknolle der Länge nach halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen raspeln
- 1-2 rote Zwiebeln, in feine Streifen schneiden und etwas andünsten
- den Fenchel mit einer Prise Salz und 3 EL Zitronensaft mischen
- 3 Orangen schälen und die weiße Haut komplett entfernen, in Scheiben schneiden
- 80 gr grüne Oliven (es sollten gute aromatische Oliven sein, nicht zu salzig) in feine Scheiben schneiden oder häckseln

- Zwiebeln unter den Salat mischen, die Oliven hinzufügen, 1-2 EL Olivenöl, etwas Pfeffer und die Orangenscheiben dazu, alles mischen, fertig.

Elke sagter ist lecker! ;-))

Dazu schmeckt sicherlich ein trockener Rivaner aus Rheinhessen.