



🕒 25 Min



Apfel-Fenchel-Salat

Zutaten für 10 Portionen:

- 3 Fenchelknollen
- 2 Äpfel (z. B. Elstar)
- 150 g Joghurt
- 3 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer

Dauer:

Zubereitung 25 Minuten

Zubereitung:

- Fenchel und Äpfel waschen. Beides halbieren. Fenchel entwurzeln und den Rest in feine Streifen schneiden. Falls am oberen Ende noch Fenchelkraut vorhanden ist, dieses fein hacken. Äpfel entkernen und in feine Scheiben schneiden.
- Joghurt mit Apfelessig, Senf sowie Honig zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fenchel- und Apfel-Streifen in einer großen Schüssel mit dem Dressing vorsichtig vermengen und mit Walnüssen sowie Fenchelkraut toppen. Zu dem Fenchel-salat passt gut Vollkornbrot.

Variation:

Zu Fenchel passen auch gut klein geschnittene Orangen.

