

Bunter Salat mit Fenchel

- ca. 200g Salat nach Belieben (Batavia, Asia, Feld, Endivien, Kopf)
- 2-3 Mangoldblätter (nur das Grün)
- 500g Fenchel
- 2 Paprika

für die Salatsauce

- Essig, Öl, Salz, Pfeffer,
- etwas Senf oder Remoulade,
- Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

Den Salat und die Mangoldblätter waschen und in mundgerechte Stücke zerkleinern.
Fenchel waschen, putzen und so fein wie möglich raspeln oder hobeln.

Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.
In einer großen Schüssel eine Salatsoße zubereiten und alle Zutaten mischen.

Nach Belieben auch mit Feta- oder Käse-Würfel, Sonnenblumenkernen oder Zwiebelringen verfeinern.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de