

Zutaten

- 2 große Fenchelknollen
- Saft einer Limone
- Zitronenölivenöl
- Kochateliers Gewürzter-Pfeffer „Manche mögens heiss“

Beilage, Vorspeise

Fenchelsalat

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für einen frischen Fenchelsalat mit Limone. Jetzt ausprobieren und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Fenchelknolle waschen und den Strunk herausschneiden. Dann die Knolle im Ganzen so dünn wie möglich hobeln. Salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Ausgetretenen Saft abgießen, den fein gehobelten Fenchel gut ausdrücken. Mit dem Limonensaft, Zitronenöl und evtl. noch etwas Salz abschmecken.