

Orangen-Fenchel-Salat „Zweisamkeit“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 große saftige Orangen
- 1 große Fenchelknolle
- 1 große weiße Zwiebel (mild)
- 2 El Olivenöl
- 20 schwarze Oliven (entsteint)
- Pfeffer
- Frische Petersilie
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Orange „Zweisamkeit“

Orangen mit einem scharfen Messer schälen und auch die weiße Haut entfernen. Frucht im Ganzen quer in dünne Scheiben schneiden und dabei den Saft auffangen. Die Fenchelknolle in dünne Scheiben und die weiße Zwiebel in Ringe schneiden. Orangen, Fenchel und Zwiebeln mischen und das Olivenöl sowie den aufgefangenen Orangensaft hinzufügen. Ca. ½ Glas Chutney Orange „Zweisamkeit“ hinzugeben. Die schwarzen Oliven in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben, eventuell etwas salzen und pfeffern und alles gut mischen. Zum Schluss mit der frischen Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Orangen-Fenchel-Salat „Zweisamkeit“

*Zutaten für 4 Personen: 4 große saftige Orangen
1 große Fenchelknolle
1 große weiße Zwiebel (mild)
2 El Olivenöl
20 schwarze Oliven (entsteint)
Pfeffer
Frische Petersilie
1 Glas Weckzeit-Chutney
Orange „Zweisamkeit“*

Orangen mit einem scharfen Messer schälen und auch die weiße Haut entfernen. Frucht im Ganzen quer in dünne Scheiben schneiden und dabei den Saft auffangen. Die Fenchelknolle in dünne Scheiben und die weiße Zwiebel in Ringe schneiden. Orangen, Fenchel und Zwiebeln mischen und das Olivenöl sowie den aufgefangenen Orangensaft hinzufügen. Ca. ½ Glas Chutney Orange „Zweisamkeit“ hinzugeben. Die schwarzen Oliven in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben, eventuell etwas salzen und pfeffern und alles gut mischen. Zum Schluss mit der

frischen Petersilie garnieren. .
Guten Appetit!