



Fruchtiger Fenchelsalat

Für 4 Personen

2 Fenchelknollen

2 - 4 TL
flüssiger Honig

6 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer

3 EL Olivenöl

1 rote Zwiebel

800 Netzmelone

120 g Ringsalami
(in dünnen Scheiben)

Das zarte Fenchelgrün abzupfen und hacken.

Mit 3 EL Wasser, Honig, Apfelessig, Salz, Pfeffer und Öl vermengen und kräftig rühren.

Fenchel putzen: Stiele abschneiden. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Fenchel der Länge nach in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zwiebel fein würfeln, mit Fenchel und Sauce mischen. Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen (oder würfeln). Mit Salami unter den Fenchel heben.

Tipp: Am besten vermischt sich die Salatsauce, wenn Sie alle Zutaten in einem verschlossenen Schraubdeckelglas kräftig schütteln.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

