



Birne Fenchel Salat

In Zusammenarbeit mit unserer Partnerin Heidrun Glasmachers von Lemonbliss-Kitchen entstehen interessante Rezepte, die du einfach Zuhause nachmachen kannst.

Heute durften sich Birne, Fenchel und rote Zwiebeln zusammentun. Das Dressing gabs aus Olivenöl Nr.2 und Die Birne. Sehr sehr lecker und ohne Zusatz von Zucker, Farb- und Aromastoffen, ohne Konservierungsstoffe einfach Birne pur! Übrigens etwas vom Trinkessig aufgefüllt mit Tonicwater und paar Eiswürfel ist eine echte Erfrischung!

1 kl. Fenchel
1 kl. Birne
1 kl. rote Zwiebel
2-3 EL Die Birne
1-2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Fenchel waschen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen in dünne Scheiben schneiden. Die Birne waschen, entkernen und würfeln. Für das Dressing Essig, Olivenöl und Gewürze zusammenmixen und unter die Fenchel/Birnenmischung heben. Servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachmachen.