Fenchelsalat mit Orangen und Blutorangensenfdressing

4 Personen | 20 Minuten | Lustenauer Blutorangensenf

Zutaten

1	Bio-Orange, Saft
	etwas Zitronensaft
1 EL	Lustenauer Blutorangensenf
	Salz und Pfeffer
	etwas Zucker
	Olivenöl
2	Fenchelknollen
2	Bio-Orangen

Zubereitung

Für das Dressing Orangen- und Zitronensaft mit Senf gut vermischen, mit Salz und Pfeffer sowie Zucker würzen und mit Olivenöl zu einem Dressing rühren.

Fenchelgrün abschneiden und in etwas Wasser frisch halten. Knolle vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Orangen mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Orangenhaut entfernen, und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel und Orangenscheiben in eine Schale schichten und immer wieder mit etwas Dressing beträufeln. Eine Stunde lang kühl stellen.

Salat auf Tellern anrichten und mit gehacktem frischem Fenchelgrün garniert servieren.