

FENCHEL-RADIESCHEN-SALAT

Zutaten für 4 Personen

1 Kopf Lollo rosso (alternativ Lollo bionda, Eichblattsalat),
1 Fenchelknolle (ca. 250g), 1 Bund Radieschen, 1-2 Schalotten,
Salz, Pfeffer, 3 EL Sherry-oder Himbeeressig, 4 EL Olivenöl,
150g Himbeeren, 40g Kürbiskerne geröstet

Den Salat putzen, waschen, trocken schütteln. Den Fenchel waschen, halbieren, den Strunk entfernen und den Fenchel klein schneiden. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und in dünne Spalten schneiden.

Den Salat auf Tellern anrichten und mit Frischhaltefolie bedeckt kühl stellen. Essig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Himbeeren verlesen und zum Dressing geben. Kürbiskerne grob hacken. Kurz vor dem Servieren die Kürbiskerne über den Salat streuen und das Dressing darüberträufeln. Eventuell mit Fenchelgrün garnieren.