



CHEFKOCH.DE

Anzeige



Orangensalat mit Oliven und Fenchel

aus Marokko

Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Orangenfilets und ausgetretenen Orangensaft, sowie Fenchelscheiben in die Marinade geben. Mindestens 30 min im Kühlschrank ziehen lassen. Granatapfelkerne und Oliven untermischen. Kurz vor dem Servieren die Minze zufügen und mischen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

1 Knolle/n	Fenchel, geputzt, in hauchdünne Fächer geschnitten
½	Zitrone(n), Saft davon
	Salz und Pfeffer
4 EL	Olivenöl
3	Orange(n), filetiert, in Stücke zerteilt
1	Granatapfel
120 g	Oliven, schwarz, ohne Kerne, in Scheiben geschnitten
½ Bund	Minze, fein gehackt

Verfasser: sweeterassugar