

Blattsalate mit Fenchel

Insalata con finocchio



Blattsalate mit Fenchel

Zutaten für 4 Personen:

150 g gemischte Blattsalate

1-2 Fenchelknollen

Vinaigrette:

1-2 EL Balsamico bianco

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3-4 EL Olivenöl

1. Blattsalate verlesen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen.
2. Fenchel putzen und mit einem Gemüse- oder Trüffelhobel in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in Streifen teilen.
3. Vinaigrette in einer Schüssel rühren und den Salat darin wenden. Sofort servieren.

Hinweise:

Eventuell noch einige wenige dünne Tomatenscheiben zugeben, falls reife Tomaten vorhanden sind.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Salate, italienisch

Stand 15.12.2015