

Fenchelsalat mit Sauerrahm-Dressing



Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroßer Fenchel

Einige Blätter Radicchio

Sauerrahm-Dressing:

150 g Saure Sahne

2 Msp Salz

reichlich Pfeffer aus der Mühle

Saft von 1/2 Zitrone

2 EL Olivenöl

1. Fenchel waschen und gut trocknen. Mit einem Gemüsehobel längs in möglichst feine Scheiben schneiden.

2. Radicchio waschen und ca. 30 Minuten wässern, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Dann in feine Streifen schneiden.

3. Fenchelscheiben und Radicchio-Streifen auf Servierplatten anrichten, mit etwas von dem Fenchelgrün dekorieren und mit dem Sauerrahm-Dressing beträufeln.

Hinweise:

Die Rezeptanregung und die Anregung für das Foto sind aus dem E-Book "Frisch gekocht in Südtirol", Löwenzahn-Verlag, 2014.

Für den Gemüsehobel empfehlen wir die Verwendung des V5 Modells der Firma Börner, mit dem man den Fenchel sehr fein schneiden kann.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, italienisch

Anpassung und Foto:
Walter
Stand 21.01.2023