

Tomaten-Fenchel-Salat

Fertig in: 20 Minuten

Pro Portion: Energie: 274 kcal, Kohlenhydrate: 14 g, Eiweiß: 5 g, Fett: 21 g



ZUTATEN für 2 PORTIONEN

1 Fenchelknolle (mit Grün)

Salz

250 g Kirschtomaten (gelb und rot)

2 El heller Balsamico-Essig

1 Tl Honig

Pfeffer

4 El Olivenöl

3 Stiele Dill

ZUBEREITUNG

- 1.** Fenchel putzen, das Grün beiseitelegen. Fenchel halbieren, den harten Strunk entfernen und die Hälften in dünne Scheiben hobeln oder schneiden, mit etwas Salz bestreuen und leicht durchkneten. Kirschtomaten halbieren.
- 2.** Essig, 3 El Wasser, Honig, etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Dill abzupfen, mit dem Fenchelgrün fein hacken. Mit der Sauce und Kirschtomaten unter den Fenchel mischen. Evtl. nachwürzen.