

Tomaten-Fenchel-Salat

Zutaten

(2 Portionen)

1 Fenchelknolle (mit Grün)

Salz

250 g Kirschtomaten

2 EL heller Balsamico-Essig

3 EL Wasser

1 TL Honig

Pfeffer

4 EL Olivenöl

3 Stiele Dill

Zubereitung

Fenchel putzen, das Grün beiseite legen. Fenchel halbieren, den harten Strunk entfernen und die Hälften in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Dann mit etwas Salz bestreuen und leicht durchkneten.

Kirschtomaten halbieren.

Essig, Wasser, Honig, etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Dill abzupfen und zusammen mit dem Fenchelgrün fein hacken.

Mit der Sauce und den Tomaten unter den Fenchel mischen. Evtl. nachwürzen.