

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

## Finocchio con arance Fenchel mit Orangen

### Zutaten für 4 Personen

- 1–2 Fenchelknollen, je nach Grösse** putzen, auf der Mandoline fein hobeln, leicht salzen  
**Salz** und sorgfältig mischen, etwas ziehen lassen.
- ½ EL Zitronensaft** Vor dem Servieren das ausgetretene Wasser abgiessen,  
**Pfeffer** mit Zitronensaft, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und  
**3 EL Olivenöl** dem Olivenöl abschmecken.
- 2 Orangen** wahlweise in gehäutete Spalten schneiden oder mit dem Sägemesser rundum die Schale entfernen inklusive des weissen Häutchens, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Orangenteile erst am Schluss darüberstreuen.



### VERONICAS TIPP

Immer gut machen sich bei diesem Salat einige schwarze Oliven. Wenn Sie Lust auf «mehr» haben, so reichern Sie den Salat mit Fetawürfeln an. Wenn Sie Lust auf «Meer» haben, so geben Sie einige marinierte Polposcheiben aus dem Vorrat darüber!