



Sommersalat mit Fenchel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|--------|-------------------------|-----------|----------------------|
| 50 g | Walnüsse | 2 Knollen | Fenchel |
| 1 Bund | Radieschen | 200 g | Rucolasalat |
| 200 g | Halloumi Käse | 1 | Orange |
| | essbare Blüten zur Deko | | DRESSING |
| 50 ml | Olivenöl | 1 EL | Senf |
| 1 EL | Honig | 2 EL | Balsamicoessig, weiß |
| | Salz & Pfeffer | | |

Zubereitung

Zubereitung

1. Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten, abkühlen lassen.
2. Den Fenchel waschen, putzen und der Länge nach halbieren und dann in feine Streifen schneiden. Die Fenchelstreifen in einer heißen Pfanne mit Öl für ca. 3 Minuten kräftig anbraten und abkühlen lassen.
3. Die Radieschen putzen, waschen und vierteln.
4. Rucola Salat ebenso waschen und trocken schütteln.
5. Die Orange schälen und mit einem scharfen Messer die Orangenfilets herausschneiden.
6. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und je nach Geschmack würzen.
7. Den Halloumi Käse in mundgerechte Stücke schneiden und in einer sehr heißen Grillpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten.
8. Für den Salat Fenchel, Radieschen, Rucola und Orangenfilets mit der Vinaigrette vermischen und auf einem Teller anrichten. Zum Schluss den Käse sowie die Walnüsse auf dem Teller verteilen. Wer mag kann den Salat mit essbaren Blüten garnieren.