

Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten (2 Pers.):

2 Fenchelknollen, 3 Orangen, 100 g schwarze Oliven,
50g Cashewkerne, 4 EL GLÜCKSMOMENTE Passionsfrucht-
Balsamica, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer, 1 TL Honig

So geht`s:

Den Fenchel vom Strunk trennen und in feine Scheiben raspeln.
Eine Pfanne erhitzen und die Cashewkerne ohne ÖL anrösten.
(Nicht zu dunkel, da diese sonst Bitterstoffe abgeben). In einer
zweiten Pfanne den Fenchel anbraten. Die Orangen schälen
und Filets herauslösen. Den warmen Fenchel anbraten. Die Orangen schälen
und Filets herauslösen. Den warmen Fenchelsalat auf einen
Teller anrichten, die Oliven und die Orangenfilets darauf geben,
leicht würzen, mit dem GLÜCKSMOMENTE Passionsfrucht-
Balsamica und dem ÖL beträufeln. Zum Schluss die
Cashewkerne und dem Honig darüber geben. Sofort servieren.



GLÜCKS
MOMENTE

Genuss neu erleben!



Top Rezepte gefunden auf www.gmshop.de!