

Lettinis[®]

— AMORE PER GUSTO —



REZEPT

ORANGEN-FENCHEL-SALAT

WWW.LETTINIS.DE

SIZILIANISCHER ORANGEN-FENCHEL-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 unbehandelte sizilianische Orangen
2 große Fenchelknollen

50 ml Lettinis®
Olivenöl extra Vergine (mittelintensiv)
2 TL Lettinis® Sale & Pepe

ALLORA, SO GEHT'S

Den Fenchel putzen und in dünne Streifen schneiden. Von den Orangen zunächst aus der Schale feine Zesten ziehen und zur Seite stellen. Danach die Orangen filetieren.

Den Saft der Orangen hierbei auffangen und trinken. Den Saft also nicht dazugeben, sonst wird der Salat zu flüssig.

In einer großen Schale nun Fenchelstreifen, Olivenöl, Meersalzflocken und Pfeffer sorgfältig vermengen.

Der Salat zieht noch nach und er schmeckt auch am nächsten Tag noch richtig frisch und lecker!

Buon Appetito!



Wer einen extra Kick mag, kann noch reife, entsteinte Oliven oder auch Kapern hinzugeben.

Wer eine Schneidemaschine hat, kann den Fenchel auch hiermit hauchdünn aufschneiden.



**OLIVENÖL
AUS APULIEN**



**SALZ &
PFEFFER**



**ONLINE SHOPPEN:
WWW.LETTINIS.DE**