

Fenchel Sellerie Salat mit Feta



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	2 Esslöffel
Schwarze Oliven	10 Stk.
Fenchel	1 Stk.
Knollensellerie / Bleichsellerie	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Scharfer Senf	1 Teelöffel
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	4 Esslöffel
Feta-Käse / Schafskäse	1 Pkg.
Sprossen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Sellerie schalen und fein schneiden oder reiben,
Fenchel waschen und fein schneiden,
Selleriegrün bzw. Fenchelgrün für die Dekoration aufheben)

Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer vermengen und über das Gemüse gießen, durchmischen und kurz ziehen lassen.

Währenddessen Feta in Stücke schneiden,
Oliven abseihen,
Sprossen vorbereiten,

Salat auf Tellern anrichten, mit Feta, Oliven und Sprossen belegen, dekorieren und servieren.

Die Kombination von Fenchel, Sellerie und Feta ist einfach toll!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2200-Fenchel-Sellerie-Salat-mit-Feta.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at