

# Italienische Rezepte

## Fenchelsalat mit Zitronenmarinade

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Fenchel, Gäste, Italien, Salate

---

3 große Fenchelknollen - [Fenchelsalami]  
150 g Salami; in dünnen Scheiben

### SAUCE

2 Zitronen - [Orangenblütenhonig]  
1 Orange Salz  
1 geh. TL mittelscharfer Senf Pfeffer aus der Mühle  
1 Knoblauchzehe 8 Essl. Olivenöl  
Zucker; nach Bedarf

---

(12 Portionen im Rahmen eines ital. Buffets; sonst eher 6) Die Fenchelknollen putzen. Fenchel auf dem Gemüsehobel oder in der Küchenmaschine fein hobeln. Fenchel- und Salamischeiben [evtl. halbieren] auf einer Platte anrichten.

Für die Sauce: Zitronen und Orange auspressen und den Saft mit Senf, dem zerdrückten Knoblauch, evtl. Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterrühren und die Sauce nochmals abschmecken. Kurz vor dem Servieren über den Salat gießen.

NOTIZEN: 1/3 Rezept ergibt ca. 2 Portionen als sommerliches Mittagessen; Dressing mit Orangenblütenhonig abschmecken.