



Rezept für Endiviensalat mit Fenchel und Birnen

1 Endiviensalat	waschen, putzen, trocken schleudern und klein zupfen.
1 Fenchel	putzen, waschen, vom harten Strunk befreien, in schmale Scheiben schneiden hinzugeben und vermischen.
6 Walnusskerne	in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und grob hacken.
3 reife Birnen	waschen, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Mit
1 EL Zitronensaft	mischen. Für die Vinaigrette
2 EL Zitronensaft	mit
1 TL Honig	sowie
1 EL Orangensaft	und
4 EL Olivenöl	verrühren und mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Zum Anrichten die Birnen auf den Salat geben, mit der Vinaigrette übergießen und mit den Nüssen bestreuen.