



Fenchelsalat mit Gorgonzola und Walnüssen

1 zarte Fenchelknolle putzen, in dünne Scheiben schneiden und in die Salatschüssel geben

Dressing:

2 EL Zitronensaft,	mit
Weißweinessig	vermengen und
40 g Blauschimmelkäse	leicht erwärmt einrühren. Mit
Olivenöl	unterrühren. Mit
Pfeffer und Salz	würzen.
Walnusskernen	Mit gehackten
Roten Johannisbeeren	und
	dekorieren.