



## Fenchelsalat mit Apfel und Gurke

1 Fenchelknolle

1 kleine Gurke

1 Apfel

2 Stängel Pfefferminze frisch

Saft einer Zitrone

2 EL Öl

etwas Balsamico, bianco

Salz und Pfeffer

½ TL Currypulver

von den äußeren Blättern und Stielen befreien, dann halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Die Hälften nun in feine Streifen schneiden.

und

vorbereiten, waschen und würfeln. Dann zum Fenchel in eine Schüssel geben.

Für das Dressing

hacken.

und

verrühren. Nach Bedarf

und

sowie

dazugeben und alles vermengen. Dann die frische Pfefferminze ebenfalls dazugeben. Das Dressing zum Salat geben und alles gut vermischen. Etwas ziehen lassen und nochmals abschmecken.

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-agena.de](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)

Der Salat schmeckt gut zu Gegrilltem oder gebratenem Fetakäse.