



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Dauer: Schnell

Kategorie: Beilagen Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt, Martina
Höfelmaier

Zutaten

2 große Fenchelknollen

2 große Karotten

4 EL Orangensaft

2 EL Zitronensaft

4 EL Apfelessig

6 EL Rapsöl oder Olivenöl

1 EL Honig

1 TL Senf

.....

Salz

.....

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

.....

Zubereitung

1. Fenchel waschen, putzen und in feine (ca. 1 mm dünne Scheiben) hobeln.
2. Karotten waschen, nach Bedarf schälen und ebenfalls in feine Streifen hobeln.
3. Für die Marinade alle Zutaten vermengen, kräftig abschmecken und den Fenchel-Karotten-Mix marinieren.