

REZEPT DER WOCHE

KW 25 17.06. – 23.06.2024

Möhren-Fenchel-Salat mit Petersilie und Mandeln (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

- 240 g [Möhren](#) (Art.Nr. 300)
- 1 Stk. [Fenchelknolle](#) (Art.Nr. 723)
- 1 Bund [Petersilie kraus](#) (Art.Nr. 450)
- 1 Handvoll [Mandeln](#) (Art.Nr. 5042)
- etwas [Mandelöl](#) (Art.Nr. 8851)
- 1 Prise [Schutzengel-Gewürz](#) (Art.Nr. 8487)
- etwas [Weißweinessig](#) (Art.Nr. 8261)
- etwas [Kräutersalz](#) (Art.Nr. 8285)

Und so geht's:

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Fenchel waschen, den Strunkansatz und die holzigen Enden entfernen und die Knolle in kleine Stücke schneiden. Beides mit einem Dämpfeinsatz weich, aber noch bissfest dämpfen.

Petersilie und Mandeln hacken und auf dem gedämpften Gemüse verteilen. Den Salat mit Mandelöl, Weißweinessig, Schutzengel-Gewürz und Kräutersalz marinieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de