

INSALATA DI ARANCE (IV PERSONEN, SIZILIEN)

Zutaten:

2 saftige Orangen, 1 kleine Fenchelknolle (150g), 2 kleine Zwiebeln, 1 TL frischer Rosmarin (oder 1/2 TL getrocknet), 1 EL Weißweinessig, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Orangen schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Saft in einem Schüsselchen auffangen. Orangen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, ggf die Kerne entfernen, Scheiben auf einer großen Platte auslegen. Fenchel putzen, die harten Teile entfernen, das Grün zum Garnieren bei Seite legen. Das Fenchelherz in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in sehr feine Ringe.

Aufgefangenen Orangensaft mit Essig und Öl verquirlen, Rosmarin fein hacken, untermischen; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fenchelwürfel ordentlich in der Sauce wenden, herausnehmen und über die Orangen verteilen. Zwieblringe darüber verteilen und mit restlicher Sauce beträufeln. Mit grobem Pfeffer aus der Mühle und Fenchelgrün garnieren.



•**TIP:** Fenchel kann auch weggelassen werden, dafür sehr milde Zwiebeln nehmen und ggf mit schwarzen Oliven garnieren.