



COLUMELLA



APRIKOSEN FENCHELSALAT

Die Fenchelknollen putzen und fein hobeln.

2 EL Columella III, 2 EL Joghurt, 2 EL weißen Balsamico, 2 EL Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Den gehobelten Fenchel mit dem Dressing vermengen, ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Unser Tipp: Den Salat vor dem Servieren noch mit Walnüssen und frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Der Salat eignet sich hervorragend als Vorspeise oder als Beilage zu gegrilltem, zu hellem Fleisch oder Fisch.

Zutaten für 4 Personen:

2 Knollen Fenchel
2 EL Columella III
2 EL Naturjoghurt
2 EL weißen Balsamico
2 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz

Walnüsse
Parmesan