Fenchel-Trauben-Salat mit Walnüssen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Herbstlicher Salat mit Zitronen Creme fraiche, passt gut zu Wildgerichten

Zutaten

- Für den Salat:
- 500 g Fenchelknolle, mit Grün
- 300 g Radicchio, geputzt, gewaschen in Streifen oder Blättchen gezupft
- 200 g grüne kernlose Trauben, halbiert
- 150 g blaue kernlose Trauben, halbiert
- 4 El Walnusskerne
- Für den Dressing:
- 6 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 6 El Olivenöl
- 2 El Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Das Olivenöl mit dem Zitronensaft und etwas Abrieb verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt3

Der Salat:

Schritt4

Den geputzten Radicchio in kaltem Wasser "auffrischen, danach gut trocken laufen lassen.

Schritt5

Den Fenchel halbieren und in dünne Scheiben schneiden; das Fenchelgrün fein hacken.

Schritt6

Die Walnusskerne in einer Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten, danach grob hacken.

Schritt7

Die Trauben waschen, zupfen und halbieren.

Schritt8

Mit dem Fenchel und Radicchio mischen, kurz vor dem Servieren mit dem Dressing mengen.

Schritt9

Anrichten und mit den Walnüssen und Fenchelgrün bestreuen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** herbstlicher salat, walnüsse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fenchel-trauben-salat-mit-walnuessen/