



Sizilianischer Salat à la Giòy mit Fenchel und Orangen

Vor- und Zubereitung: ca. 10 - 15 Min.

„Eine vegetarische sizilianische Vorspeise“

Zutaten für 4 Personen:

- 1 rote Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- 3 - 4 Orangen (Tarocco)
- 3 - 4 Fenchelknollen
- einige entkernte schwarze Oliven
- ein paar Kapern
- Oregano

Zubereitung:

1. Die rote Zwiebel klein schneiden und mit Olivenöl und Zitronensaft mischen. Die Salatsauce nach Belieben salzen und pfeffern.
2. Die Orangen schälen und filetieren.
3. Den Fenchel fein schneiden und zusammen mit den filetierten Orangen mischen.
4. Die Oliven halbieren und mit den Kapern und ein wenig Oregano in den Salat geben.
5. Den Salat mit der Sauce mischen und dann servieren.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Set natives Olivenöl extra 3x5dl
RALDA & FRIENDS
N° art. 120102

Bon Appetito!
Giòana

