



Rezept

## Sommer-Fenchelsalat

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 100 g Berglinsen
- 2 Fenchelknollen
- 5 Möhren
- 100 g Pinienkerne
- Salz
- 7 EL Öl
- 250 g Grillkäse oder Halloumi
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Himbeeressig
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Pack. (150 g) Goldmarie Blattsalat Exquisit

**Zubereitung:**

Für den Salat Linsen nach Packungsanleitung ca. 30 Min. kochen, abgießen. Fenchel putzen, waschen, in Scheiben schneiden, Strunk ggf. entfernen. Möhren putzen, schälen, waschen, längs vierteln. Mit Fenchel und Pinienkernen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, salzen, mit 3 EL Öl beträufeln, mischen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 20 Min. backen. Grillkäse in Streifen schneiden, mit der Grillfunktion des Ofens kurz grillen, alternativ in der Pfanne mit etwas Öl anbraten

Für das Dressing Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben, Saft auspressen. Mit restlichem Öl und Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum Servieren Salat waschen, trocken schleudern, auf Teller geben. Fenchel, Möhren, Pinienkerne, Linsen und Käse daraufgeben. Mit Dressing servieren.