



Fenchelssalat mit Pfirsichen

- 1 Fenchelknolle
- 1 Tasse getrocknete Beeren (Rosinen oder Preiselbeeren)
- 1 EBl. Honig
- etwas Öl
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Päckchen Feta
- Pfeffer
- Salz
- 200 gr. Frische Pfirsiche
- 2 EBl. Holunderblütensirup oder Sirup nach Geschmack
- Geröstete Walnüsse

Die getrockneten Beeren in etwas Öl einweichen. Salz, Pfeffer, Honig und Holunderblütensirup hinzufügen.

Fenchel kleinschneiden und zusammen mit den Kräutern untermischen.

Walnüsse etwas zerbröckeln und in einer Pfanne anrösten, bis sie duften und leicht bräunen. Die gerösteten Walnüsse können dann dem Salat beigemischt werden.

Direkt vor dem servieren den zerbröckelten Feta und die mundgerecht geschnittenen Pfirsiche untermischen.

