

Fenchelsalat mit dicken Bohnen

150 g Fenchel	säubern und in feine Streifen schneiden
300 g dicke Bohnen	gekocht (es empfiehlt sich eine Konserve ohne Zusätze)
1 mittelgroße rote Zwiebel	schälen, halbieren und in sehr dünne Streifen schneiden
2 Frühlingszwiebeln	säubern und in Röllchen schneiden
1 Chilischote	halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden
4 EL Olivenöl	leicht waschen, abtropfen lassen, schneiden
3 EL weißer Balsamico	
3 EL Apfelsaft	
Pfeffer, Salz	

ZUBEREITUNG

Fenchel mit Frühlingszwiebeln, Chilischote, Zwiebelringen und dicken Bohnen gut vermengen.

Kalt gepresstem Olivenöl, weißem Balsamico und Apfelsaft zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und einziehen lassen.