

Navet-Möhren-Fenchel-Rohkost

Zutaten

1 Fenchelknolle,
400 g Mairübchen oder Navets,
300 g Möhren,
3 EL Sonnenblumenöl,
1 EL fein gehackter Schnittlauch,
2 EL Apfelessig,
Salz, Pfeffer,
1 TL Honig,
4 Salatblätter

Zubereitung

Für die Salatsoße das Öl mit Essig, Salz, Pfeffer und Honig verrühren und die Kräuter dazu geben. Danach die Rüben und Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Die Fenchelknolle putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Fenchelkraut beiseitelegen. Salatblätter waschen und vier Teller mit je einem Blatt auslegen. Das geschnittene Gemüse darauf anrichten, Dressing darüber geben und das Ganze mit dem Fenchelkraut garnieren.