

# Tomaten-Fenchel-Salat mit Gorgonzolacreme

## Zutaten

1 Knoblauchzehe,  
300g Tomaten,  
1 Fenchel,  
Saft von 1 Zitrone,  
100g Gorgonzola,  
1TL Senf,  
4EL Olivenöl,  
Salz, Pfeffer - frisch gemahlen

## Zubereitung

Die Tomaten waschen und in größere Würfel schneiden. Den Fenchel waschen und ganz fein hobeln. Alles in eine Schüssel geben. Das Fenchelgrün kleinschneiden und zur Seite legen. Knoblauch zum Salat pressen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Käse mit 1EL Zitronensaft, Senf und etwas Öl zu einer cremigen Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das restliche Öl und den Zitronensaft über den Salat geben und gut durchmischen. Das Fenchelgrün darauf verteilen. Den Salat mit der Käsecreme zusammen zum Essen reichen.