

# Bunter Fenchelsalat

Zutaten	Zubereitung
500g Fenchel und Fenchelkraut	in kleine Würfel (0.5cm) schneiden fein schneiden
1 rote Zwiebel	fein hacken
1 Knoblauchzehe	fein schneiden
1 Handvoll Wildpflanzen	Spitzwegerich, Lindenblätter ganz fein schneiden
1/2 Handvoll Würzkräuter (oder 1 EL getrocknet)	z.B. Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin Basilikum, Giersch ganz fein hacken
3 Priesen Pfeffer, gemahlen	
1 TL Kräutersalz	alles zusammen Mischen
70g Olivenöl 25g Apfelessig	von Hand untermischen und etwas „kneten“
300g Cherry-Tomaten	gemischt, halbiert unterheben

Mit Blüten (z.B. Malven, Rosenblüten, Salbeiblüten)  
dekorieren & geniessen!

En Gueta & bis Bald im ZIEL

