

## Fenchel-Trauben-Salat

Für 4 Portionen

6 El Zitronensaft

8 El Olivenöl

2 El Crème fraîche

Salz

Pfeffer

Zucker

4 El Walnusskerne

500 g Fenchelknolle, mit Grün

1 Radicchio, (150 g)

400 g grüne kernlose Trauben

1. Zitronensaft mit Olivenöl und Crème fraîche glattrühren. Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Walnüsse grob zerbrechen und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Fenchel putzen, Grün beiseitelegen. Fenchel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Radicchio putzen, Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Trauben abzupfen und längs halbieren.
3. Fenchel, Radicchio und Trauben mit dem Dressing mischen. Salat mit Fenchelgrün und Walnüssen bestreut servieren.