

Fenchel-Erbesen-Salat mit Mohndressing

Zutaten für 8 Personen:

4 Fenchel-Knollen
250 g Feta
1 Avocado, in Würfel
geschnitten
500g gefrorene Erbsen oder
frisch ausgelöste Erbsen
Eine Handvoll Minze-Blätter

Dressing:

Saft einer Orange
1 EL [Prelibato Riserva](#)
(weißer Balsamico)
3-4 EL [feinstes Olivenöl](#)
½ Zehe fein gehackter
Knoblauch
1-2 TL [Dijon-Senf mit
grünem Pfeffer oder
Estragon](#)
Salz
[grüner Pfeffer](#) gemahlen
1 Prise Zucker
1 EL gemahlener Mohn
[Zesten](#) einer Zitrone

Den Fenchel waschen, putzen und mit der Mandoline oder einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben

Die tiefgekühlten Erbsen in ein Schüssel geben und mit kochendem Wasser bedecken, 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen (rohe Erbsen unbehandelt lassen)

Die Erbsen und die anderen Zutaten in die Schüssel mit dem Fenchel geben, das Dressing darüber geben und alles gut vermischen

Mit frischem Weißbrot und ev. einem Glas Riesling servieren. Wer mag kann auch noch [Kapernbeeren](#) dazu geben.

Alle Zutaten für das Dressing in einer [kleinen Schüssel](#) mit einem [Tassenschneebeesen](#) cremig aufschlagen, ev. noch mit etwas Zitronensaft abschmecken

