Gemischter Salat mit Fenchel, Spitzkohl und Champignons

Mit Fenchel und Spitzkohl

Ein leckeres Rezept für einen einfachen Salat.

Der Salat ist schon fertig geputzt, gewaschen und so zum Essen vorbereitet. Es ist eine Salatmischung aus drei verschiedenen Salatsorten, Endivie, Frisée und Radicchio.

Aber ganz so einfach soll es nicht gehen. Es kommt noch Spitzkohl und Fenchel hinzu, jeweils in der Küchenmaschine fein gerieben.

Und kleingeschnittene Champignons.

Beim Dressing wird improvisiert, kein Joghurt mehr zuhause, als muss statt dessen Sahne her. Dazu Weißweinessig und

Olivenöl. Und die gängigen Gewürze.

Für 2 Personen:

- 150 g gemischter Salat (Endivie, Frisée, Radicchio, 1 Packung)
- ¼ kleiner Spitzkohl
- 2 große Fenchelschalen
- 2 große, braune Champignons

Für das Dressing:

- Weißweinessig
- Olivenöl
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min.

Mehrere Salatsorten

Für das Dressing:

Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in eine Schale geben. Essig, Öl und Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen zu einem sämigen Dressing verquirlen.

Strunk des Spitzkohls entfernen.

Fenchelschalen putzen. Etwas Fenchelgrün zum Garnieren zurückbehalten.

Champignons halbieren, dann in feine Scheiben schneiden.

Spitzkohl und Fenchel nacheinander in der Küchenmaschine ganz fein reiben.

Alle Zutaten in eine große Salatschüssel geben.

Dressing mit einem Esslöffel löffelweise über den Salat geben.

Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Fenchelgrün kleinschneiden und auf den Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!