

# Fenchel-Möhren-Herbstsalat



einfach



Herbst - Winter



20 Minuten



vegan

## Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN 500 g Fenchel, 400 g Möhren, 1 Apfel, 1 Zitrone, 4 EL Walnussöl, 1 EL Currypulver, 2 EL Sonnenblumenkerne, 1 Prise Zucker, Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Den Fenchel und die Möhren waschen und fein hobeln. Den Apfel waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Dann die Apfelscheiben mit dem Saft beträufeln. Das Currypulver in einer Pfanne kurz anrösten, Zitronensaft dazu geben, mit Zucker und Zitronenschale verrühren. In eine kalte Schüssel geben. Dann das Walnussöl unterschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Fenchel und die Möhren mit dem Dressing mischen und mit den Händen leicht durchkneten. Anschließend die Apfelscheiben hinzugeben, erneut durchmischen und 30 Minuten ziehen lassen. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen und servieren. Passt toll zu herbstlichen und winterlichen Gerichten.