

## Fenchelsalat mit frischen Grapefruits



2 weiße oder rosa Grapefruit, 2 mittelgroße Gemüsefenchel, 4 EL Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer, 1 Bund frische Minze als Dekoration.

Grapefruits mit einem scharfen Messer schälen, filetieren. Den geputzten Fenchel quer in Scheiben schneiden und zu den Grapefruitfilets geben und mit den restlichen Zutaten mischen. Abschmecken. Mit den Minzeblättern verzieren und servieren.



Wenn Sie die Säure der Grapefruits etwas abmildern möchten, können Sie 2 - 3 EL Mascarpone in den Salat einrühren.

*Alle Zutaten erhalten Sie bei uns*  
**Der Hofladen im Seefeld**

### **Öffnungszeiten**

Jeden Donnerstag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Freitag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Samstag: 9.30 bis 16 Uhr

**Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen!**

*Markus Schmid und das Hofladen-Team*