Orangen-Fenchel-Salat

Zutaten für 4 Personen

2 kleine rote Zwiebel	schälen und in feine Ringe schneiden.
4 reife, feste Tomaten	waschen, vierteln, entkernen und würfeln.
2 kleine Fenchelknollen	putzen und das Grün aufheben. Den Fenchel waschen und in sehr feine Scheiben schneiden.
2 Orangen	so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Wenn alle Filets herausgelöst sind, den übrigen Fruchtsaft aus den Trennhäuten pressen. Den Orangensaft mit
3 EL Obstessig	
Salz und Pfeffer	und
1 Prise Zucker	verrühren.
3 EL Olivenöl	darunterschlagen. Von
1 Topf Basilikum	die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Den Fenchel, die Zwiebeln, die Orangenfilets, die Tomaten, das Fenchelgrün
2 – 3 EL schwarze Oliven	und die Vinaigrette mischen und mit den Basilikumstreifen garnieren.

Das passt dazu: Gegrilltes Hühnchen oder Rind oder einfach Baguette