



TEEDRESSING

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

3 Beutel MILFORD Fenchel-Anis-Kümmel
 1-2 TL Honig
 2 Fenchelknollen
 6 EL Olivenöl
 2 Orangen
 150 g Ziegenfrischkäse oder -rolle
 3-4 EL heller Balsamicoessig
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

MILFORD Fenchel-Anis-Kümmel mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen und die Beutel nach ca. 5-6 Minuten entfernen. Anschließend den Tee mit Honig süßen und kalt stellen. Dann den Fenchel putzen, waschen, in feine Streifen schneiden und in 2 EL erhitztem Öl ca. 3-5 Minuten braten. Für die fruchtige Note die Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Den Ziegenkäse nach Geschmack zerbröseln oder in Scheiben schneiden. Als nächstes den Tee, den aufgefangenen Orangensaft, das restliche Öl und den Essig zu einem Dressing verrühren. Für die richtige Würze mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Fenchel und Orangenfilets auf Tellern anrichten, Ziegenkäse darüber streuen, mit dem Dressing beträufeln – so muss ein Salat schmecken.



ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 30 Minuten