

## Trauben-Fenchel-Salat

für 4 Portionen:

500 g Fenchel

350 g Weintrauben (grün und blau)

100 g rote Zwiebeln

100 g Feldsalat

30 g Walnüsse

150 g milder Schafskäse

3-4 EL Weinessig

Salz, Pfeffer, Zucker, 100 ml Traubenkernöl

Fenchel putzen, vierteln und in sehr feine Streifen schneiden.

Trauben waschen, halbieren und wenn nötig entkernen.

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Walnüsse grob hacken.

Für die Salatsauce Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker mit dem Öl zu einer Vinaigrette verschlagen und mit dem Salat mischen.

Den Schafskäse zerbröseln und darüber streuen und die gehackten Walnüsse darüber geben.