

Gerstensalat



Zutaten

4 Portionen /40 Min.

- 200 g Zwicky Gerste
- 200 g Fenchel
- 1 Bund Radiesli in Scheiben, 2 EL Grün fein geschnitten
- 1 Bundzwiebel mit Grün
- 3 EL glattblättrige Petersilie
- 6 EL Zitronensaft
- 4 EL kaltgepresstes Olivenöl
- Salz
- Wenig Cayennepfeffer

Zubereitung

- 1) Wasser mit Salz und Gerste aufkochen und ca. 30 Min. köcheln – anschliessend auskühlen lassen.
- 2) Fenchel und alle Zutaten klein schneiden und mit der Gerste mischen.
- 3) Zitronensaft und Öl darunter mischen und würzen.

Extra Tipp: Mit Schnittsalat in Schalen anrichten und servieren.

Zwicky wünscht en Guete!