# Winter-Fenchel-Salat mit Zitrus und Feta

## Zutaten

2 Fenchelknollen
1 Orange
+ Saft einer halben Orange
1 Grapefruit
+ Saft einer halben Grapefruit
1 EL Senf
Saft einer halben Zitrone
5 EL Olivenöl
1TL Honig
1 Dose Kichererbsen (abgetropft)
Handvoll Walnüsse
Handvoll Dill, fein gehackt
100g Feta
Salz

2 Personen
15 Minuten

## Zubereitung

Zwei Fenchelknollen über eine Reibe in feine Steifen hobeln und in eine große Schüssel geben.
Orange und Grapefruit sauber filetieren und zum Fenchel geben.
Den Saft von der Orange und Grapefruit in die Schüssel pressen.
Für das Dressing Senf, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Dill und Honig verrühren und unter den Salat mischen.
Abgetropfte Kichererbsen sowie Walnüsse dazu.
Den Feta grob drüber bröseln.