



Genuss mit Charakter



Aceto mit Fenchel und Limette mit 4 % Säure

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 10-1001-100

Inhalt

100 ml Flasche	Lieferzeit: 1-2 Tage **	7,95 €
200 ml Flasche	Lieferzeit: 1-2 Tage **	13,95 €
500 ml Flasche	Lieferzeit: 1-2 Tage **	29,95 €
3000 ml Bag in Tube	Lieferzeit: 1-2 Tage **	119,95 €

ab 7,95 €

Grundpreis: ab 79,50 €/l

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 1-2 Tage **

Beschreibung:

Aceto mit Fenchel und Limette und einem weichen, angenehmen Säuregrad von 4 % Die feine Fenchel-Note, gepaart mit dem fruchtig-säuerlichen Geschmack der Limette, passen perfekt zusammen. Aceto mit Fenchel und Limette eignet sich zum Verfeinern von Salatsaucen und verleiht Salaten eine angenehm herbe Frische. Wussten Sie schon, dass Fenchel im Jahr 2009 zur Arzneipflanze des Jahres 2009 gekürt wurde? UNSER REZEPTVORSCHLAG Fenchel-Salat mit Limetten-Fenchel-Dressing Zutaten: 2 frische Knollen Fenchel 1 unbehandelte Limette 1 süß-säuerlicher Apfel 3 Eßlöffel Olivenöl Nagliere Nativ Extra 1 Eßlöffel Aceto mit Fenchel und Limette Föhler Meersalz schwarzer Pfeffer 1 Esslöffel Sommerblütenhonig 2 frische Knollen Fenchel sauber putzen und das Grün entfernen. Das Grün in feine Streifen schneiden und beiseite legen. Den Fenchel in dünne Scheiben hobeln. Die unbehandelte Limette heiß abwaschen und dünn abreiben. Die Limette halbieren und mit einer Zitruspresse den Limetten-Saft auspressen. Den saftigen Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel vierteln. Die Schnitzer vom Apfel mit einer Reibe fein hobeln. Den Fenchel, das Grün vom Fenchel, den Saft der Limette und den Abrieb der Limette in einer Salatschüssel vermischen und zur Seite stellen. Für das Salatdressing : 3 Esslöffeln Olivenöl Nagliere Nativ Extra , 1 Esslöffel Aceto mit Fenchel und Limette , etwas Föhler Meersalz , eine Prise schwarzer Pfeffer mit einem Eßlöffel Sommerblütenhonig mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse verrühren. Gern ein wenig kaltes Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Fenchel-Limetten-Dressing über den Fenchel-Salat geben und

vorsichtig umrühren. Anschließend den Fenchel-Salat für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Servieren Sie diesen köstlichen Fenchel-Limetten-Salat Ihren Gästen mit einem fruchtigen eisgekühlten Weißwein. Zu empfehlen ist unser La Segreta Il Bianco 2019.

Passend dazu



Ananas Balsam Essig - Feinkost
Balsamico 4 % Säure

Grundpreis: 69,50 €/l
ab 6,95 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten



Balsam Essig Orange - Feinkost
Balsamico mit 3 % Säure

Grundpreis: 69,50 €/l
ab 6,95 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten



Olivenöl Nagliere Nativ Extra

Grundpreis: 71,25 €/l
ab 14,25 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

★★★★★ (2)

★★★★★ (2)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Die Versandkosten betragen 4,95 €.
- Auf Vorkassebestellungen wird 2% Rabatt gewährt.

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten

** Gilt für Lieferungen nach Deutschland. Lieferzeiten für andere Länder und Informationen zur Berechnung des Liefertermins finden Sie [hier](#).