**Zutaten**

* 2 kleine Fenchel
* 1 Bio Orange / Blutorange
* 1 Dose Kichererbsen
* ½ TL Paprikapulver
* ½ TL Koriander
* Kürbiskerne

Optional den Salat vor dem Servieren mit selbst gemachtem Knoblauch-Olivenöl beträufeln

**Dressing**

* Saft der Orange (der beim Filetieren austritt) & etwas Schalenabrieb
* 2 TL Senf
* 2 TL Ahornsirup
* 4 TL Olivenöl
* Salz & Pfeffer

**Fenchel Salat mit Orange, Kürbiskernen und Kichererbsen aus dem Ofen**

6 Portionen 40 min ca.

1. Die Kichererbsen sieben, gut abwaschen und anschließend in einem Geschirrhandtuch leicht trockenreiben. Danach die Kichererbsen auf ein Backpapier geben und mit etwas Olivenöl beträufeln und mit dem Paprika- und Korianderpulver sowie Salz und Pfeffer würzen. Die Kichererbsen für ca. 20 – 30 Minuten im Ofen bei 180 ° C rösten.

2. Den Fenchel halbieren und den kleinen Strunk entfernen. Die Fenchelhälften nochmal längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Orange filetieren und in Halbmonde oder Würfel schneiden. Der Saft, der dabei austritt für das Dressing aufbewahren.

3. Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander mixen und mit den Fenchelstreifen vermengen.

4. Zum Servieren des Salats die Fenchelstreifen mit der Orange, den gerösteten Kichererbsen und den Kürbiskernen toppen.

