

# Gerstensalat



## Zutaten

**4 Portionen /40 Minuten**

- 200 g Zwicky Rollgerste grob
- 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 Minuten 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!**