

Gierschsalat

- 1 bis 2 Handvoll Giersch
- 1 Stück Fenchelknolle
- 2 kleine Möhren
- Cranberries nach Belieben
- 3, 4 EL Kürbiskerne oder Walnüsse
- Essig, Öl
- etwas Salz, Zucker
- 1 TL Marmelade

Sand aus dem Giersch waschen. Fenchel in kleine Stücke schneiden. Möhren schälen und grob raspeln. Alles zusammen mit den Cranberries und Kernen oder Nüssen in einer Schüssel mischen. Aus Essig, Öl, Salz, Zucker und Marmelade ein Dressing rühren und über den Salat geben.

In diesen Salat passen auch gut Löwenzahn, Brennessel, Scharbockskraut.

Wer keinen Fenchel mag, lässt ihn einfach weg. Die Cranberries können durch Rosinen ersetzt werden.