Gerstensalat mit Fenchel und Tomaten

Der währschafte Salat ist eine ideale Beilage zu Grilladen und macht sich auch gut als sättigende Beigabe auf einem Salatteller. Fenchel und Tomaten sorgen für Frische, die Sauce aus Olivenöl und Balsamico für einen mediteranen Einschlag, den man mit der Zugabe von ein paar Oliven noch stärker betonen könnte. Ich habe die Sauce stattdessen mit wenig Curry gewürzt und dem Salat damit eine feine exotische Note gegeben.

Zutaten (2 Beilagen)

50g	Rollgerste
1	kleinerer Fenchel
3	Datteltomaten
1	Schalotte
2El	Olivenöl
1El	weisser Balsamico
2Msp	mildes Currypulver
	grob gehackte, glatte Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gerste in Salzwasser 30 Minuten köcheln lassen. Fenchel in Würfelchen schneiden und während den letzten 5 Minuten mitkochen. Abgiessen und auskühlen lassen.

Olivenöl, Balsamico und gehackte Schalotte miteinander vermischen. Curry zugeben, salzen und pfeffern. Die Gerste lauwarm in die Sauce geben und vermischen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Datteltomaten in Würfelchen schneiden, Petersilie grob hacken und beides unter den Salat mischen.

Anrichten auf Blattsalat, zum Beispiel auf Lattich.