

## **Orangen-Thunfisch mit Fenchelvinaigrette**

(4 Portionen)

### Zutaten:

2 Dosen Thunfisch-Filets Naturale  
2 Orangen  
2 rote Zwiebeln  
einige Zweige Wilder Fenchel (alternativ frischer Dill)  
2 TL Olivenöl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Thunfisch-Filets abtropfen lassen. Orangen bis zum Fruchtfleisch schälen, Filets herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Fenchel waschen und grob hacken. Orangensaft mit Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zwiebelringe und Fenchel dazugeben. Thunfisch- und Orangen-Filets anrichten, mit der Vinaigrette übergießen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

