

Marinierter Fenchel

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 3 Fenchelknollen
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



Vinaigrette:

- Olivenöl
- Himbeeressig
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
- 50 – 70ml konzentrierte Brühe
- Salz, Pfeffer, Chilli zum Abschmecken



- den Fenchel in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden (ggf. den Strunk entfernen)
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, ½ Knoblauchzehe für den Geschmack mitbraten und die Fenchelscheiben weich dünsten
- die gebratenen Fenchelscheiben in eine Schale geben und die Marinade darüber geben
- der Fenchel kann gut über Nacht im Kühlschrank marinieren und schmeckt kalt sehr lecker