

Fenchelcarpaccio

Carpaccio di finocchio



Zutaten für zwei Personen:

Fenchel

1/2 Zitrone für je zwei Teller

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 TL Olivenöl pro Teller

Besondere Hilfsmittel:

Trüffelhobel oder für sehr feine Scheiben geeigneter Gemüsehobel

1. Fenchelknolle waschen und mit Küchentüchern sorgfältig trocknen.

2. Mit einem Küchenmesser längs eine kleine Ecke abschneiden, dann mit einem Trüffelhobel oder Gemüsehobel den Fenchel längs in sehr dünne Scheiben schneiden.

3. Die Fenchelscheiben jeweils gefällig auf einem Speiseteller anrichten, mit Zitronensaft säuern, leicht salzen und pfeffern. Dann mit 1-2 TL Olivenöl pro Teller beträufeln.

4. Mit etwas Fenchelgrün dekorieren.

Hinweise:

Mal was anderes.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023