

Gegrillter Fenchel

Finocchi grigliati



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Fenchel
1 EL Olivenöl

Marinade:

Saft von 1/2 Zitrone
1 EL Aceto Balsamico Bianco
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Olivenöl
fein gehacktes Fenchelkraut

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Fenchel putzen, das Grün abschneiden und beiseite legen. Längs in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

2. Die Fenchelscheiben in der eingeölkten Grillpfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5-7 Minuten grillen. Dann etwas abkühlen lassen und mindestens zwei Stunden marinieren.

3. Für die Marinade nur die feinen grünen Teile vom Fenchelkraut waschen, trocknen und fein hacken. Die Marinade rühren und das Fenchelkraut unterheben.

Hinweise:

Eine gute Ergänzung für eine italienische Antipasti-Platte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept: Kerstin,
Foto: Walter
Stand 21.01.2023