

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MARINIERTER FENCHEL MIT FEIGEN UND GORGONZOLA

ZUTATEN:

300 g	Fenchel mit Grün
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Stk.	kleine Knoblauchzehe
6 El	Olivenöl
½ Stk.	Zitrone, Abrieb und Saft
etwas	Salz, Pfeffer, evtl. 1 Prise Zucker
4 Stk.	frische Feigen
EVTL.	Gorgonzola oder Blauschimmelkäse nach Wahl (kann auch durch etwas Pecorino oder Ricotta ersetzt werden)

ZUBEREITUNG

Fenchel putzen, Fenchelgrün in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Fenchelstrunk herausschneiden, Fenchel in hauchdünne Scheiben hobeln.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren.

Fenchel in die Marinade geben und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Feigen vierteln (wer mag, kann auch diese häuten und nur das Fruchtfleisch verwenden).

Fenchelgrün aus dem Wasser nehmen, trockenschütteln und mit den Feigen unter den Fenchel heben.

Dazu passt Blauschimmelkäse, Pecorino oder auch Ricotta.