

## Gebratener Fenchel



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

FÜR 4 Personen

3–4 Fenchel mit Grün, Fenchel in ca. ½ cm dicken Scheiben, Kraut grob gehackt, beiseitegestellt

1 EL Olivenöl

1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale beiseitegestellt, ganzer Saft

1 TL Fleur de Sel

50 g Kalamata-Oliven

50 g Sbrinz AOP, gehobelt, oder Feta, zerbröckelt

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

**FENCHELSCHEIBEN** mit Öl bepinseln. Bei mittlerer Hitze in einer Grillpfanne oder normalen Bratpfanne beidseitig je 3–4 Minuten goldbraun grillieren. Den Zitronensaft nach und nach begeben, sodass der Saft leicht caramelisiert. Fenchel auf einer Platte verteilen, beiseitegestelltes Fenchelkraut und beiseitegestellte Zitronenschale darüberstreuen. Dann mit Fleur de Sel, Oliven und Sbrinz AOP anrichten.

#### Tipp

Mit Büffelmozzarella und Brot anrichten.