



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 74

Fenchel mit Orangensalz

Zutaten

3 Fenchelknollen

 4 EL Olivenöl

 1 TL Bio Sizilianisches
Orangensalz

 ½ TL Schwarzer Pfeffer

½ TL Sesam, geröstet

Rezept

Die Fenchelknollen in Spalten schneiden, dabei etwas Fenchelgrün beiseitelegen und fein hacken. In einer Schüssel den Fenchel mit dem Sizilianisches Orangensalz kräftig mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fenchel darin kräftig rösten und al dente garen. Mit Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Sesam und Fenchelgrün bestreuen. Dazu passen Garnelen und ein asiatischer Gurken-Avocado-Salat.

Guten Appetit!