

Rezept

Fenchel mit Gorgonzola



© Katrin Winner/bio verlag

Info

🕒 30 Min. Gesamtzeit	📏 mittel	🔥 265 kcal Kilokalorien	8 g Eiweiß	23 g Fett	6 g Kohlenhydrate
-------------------------	----------	----------------------------	---------------	--------------	----------------------

Zutaten für - 4 + Portionen

2 Fenchelknollen	100 g Gorgonzola
Salz	20 g Pinienkerne geröstet
4 El Olivenöl	60 g Tomaten getrocknet und in Öl eingelegt, in Streifen
Pfeffer	1 Zweig Oregano frisch
1 Zitrone Saft und Schale	

Zubereitung

1. Fenchelknollen waschen, halbieren und salzen. Fenchel 10 Minuten Wasser ziehen lassen, dann mit einem Tuch abtupfen. Fenchel 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Rost grillen, zwischendurch wenden. Fenchel in eine gusseiserne Pfanne legen. Olivenöl und Pfeffer darüber geben.
2. Zitrone waschen, Schale hauchdünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen, Schale und Saft über den Fenchel geben.
3. Gorgonzola zerbröckeln und mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten über den Fenchel geben.
4. Pfanne auf den Grill stellen und etwas erhitzen, sodass der Käse anschmilzt. Oregano abzupfen und über den Fenchel streuen.

Tipp

Schmeckt super mit Baguette.