

REZEPT FENCHELSALAT MIT MARILLEN UND ZIEGENKÄSE

Zutaten für 2-4 Personen

1/2 Eisbergsalat
1 Fenchelknolle
6 frische Marillen
Ziegenfrischkäse (Bällchen)
1-2 Rosmarin Zweige
3 EL Essig, 6 ELÖl, Salz

Zubereitung

1. Die Marillen halbieren, entkernen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen (am Besten eine Bratpfanne, ohne Öl) und die Marillen in die Pfanne geben (mit der Fruchtfleischseite). 3- 5 Minuten anbraten (je nachdem wie weich die Marillen sein sollen)
2. Den Salat zerteilen, waschen und in kleinere Stücke teilen.
3. Die Fenchelknolle putzen, halbieren und der Länge nach in sehr dünne Streifen schneiden. Mit dem Essig, Öl und etwas Salz marinieren. Ich habe einen weißen Balsamico Essig verwendet, der wunderbar dazu gepasst hat.
4. Wenn die Marillen fertig sind, diese aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.
5. Den Salat mit dem marinierten Fenchel mischen, abschmecken und in einer Schüssel anrichten.
6. Auf jede Marillenhälfte etwas Ziegenkäse verteilen, Rosmarin darauf verteilen. FERTIG!

Dazu passt ein frisches Butterbrot mit etwas Salz einfach nur perfekt :)

