

## Salat von gegrilltem Fenchel mit Tomaten und Basilikum



### So schmeckt Fenchel

Gegrillter Fenchel mit leichter Marinade schmeckt mit Tomaten herrlich sommerlich. Zuerst wird der Fenchel 5 Minuten gekocht. Das macht ihn zart und mild. Auf dem Grill bekommt er anschließend herzhaft aromatische Brataromen. Mit getrockneten und frischen Tomaten wird aus dem Gericht mehr als nur eine einfache Beilage. Ideal schmeckt das sommerliche Gericht in Verbindung mit Käse. Ich habe gefüllte Käsetoastis dazu gereicht. Natürlich mit heimischen Bergkäse. Rassig halt.

Hier die Rezeptur für "**Salat von gegrilltem Fenchel mit Tomaten & Basilikum**":

### Zutaten

für 4 Personen

- 4 kleine Fenchelknollen
- 2-3 Zweige Thymian
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- nach Wunsch: eingelegte, getrocknete Tomaten
- 12 Cocktailtomaten, halbiert
- 1 TL Zucker oder Honig
- Essig und Öl
- Zum Servieren: Basilikumblätter

## Zubereitung

Den Fenchel waschen und achteln. Dabei den Strunk dran lassen. Das Fenchelgrün klein schneiden und für später beiseite stellen. Dann den Fenchel in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen. Dann abseihen. In einer Schüssel Essig, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer mischen.

Fenchel in einer Pfanne oder auf dem Grill für 3-4 Minuten anbraten. Dann mit der Marinade angießen und Thymianstengel sowie Fenchelgrün zugeben und die Pfanne beiseite stellen.

Zum Servieren den Fenchel mit getrockneten Tomaten, halbierten Cocktailtomaten und Basilikum auf Teller anrichten. Dazu schmeckt geröstetes Brot oder Käsetoastis.

