Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Salat von gegrilltem Fenchel mit Tomaten und 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.