



Benötigte Zutaten

Vinaigrette

1	Knoblauchzehe gepresst
1 EL	Petersilie gehackt
4	schwarze Oliven gehackt
1 TL	Karpfen gehackt
2 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamicoessig weiß Salz, Pfeffer

Nockerl

250 g	Premium Topfen
6 EL	Kürbiskerne gehackt
1 Bund	Dille fein gehackt
2 EL	Parmesan gerieben
3 EL	Kernöl

Gegrillter Fenchel mit Topfenkürbiskernnockerl

und Vinaigrette

Anleitung

Nockerl

1. Topfen mit Olivenöl, einem Esslöffel Zitronensaft und Dille glatt rühren. Parmesan sowie Kürbiskerne einrühren und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Daraus mit 2 Kaffeelöffeln die Nockerl formen und kalt stellen.

Vinaigrette

2. Essig, Öl und die übrigen Zutaten vermengen, abschmecken und beiseite stellen.

Fenchel

3. Fenchel waschen, putzen und in schöne Scheiben schneiden. Den verbleibenden Teil in Streifen schneiden.

4. Die Scheiben beidseitig in Fett grillen und die Streifen dünsten. Alles mit Zitrone beträufeln, salzen und pfeffern. Mit den Topfennockerln und der Vinaigrette auf dem Teller anrichten. Fenchelkraut hacken und alles bestreuen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing

SalzburgMilch



Zutaten

4 Fenchel

Saft von 1 Zitrone

Bratfett

Salz, Pfeffer