

Lauwarmer Fenchelsalat mit Zitrone, Kreuzkümmel und Koriander

Zutaten:

3 schöne runde Fenchelknollen
5 TL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
½ TL Kreuzkümmel
Salz, schwarzer und rosa Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben, frischer Koriander, gezupft und grob gehackt

Zubereitung:

Den Fenchel rüsten und längs in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Fenchel-Scheiben im Dampf garen, bis sie gerade knapp weich sind. Den Fenchel etwas ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten zu einem Dressing verrühren. Den noch heissen Fenchel mit dem Dressing mischen. Den Fenchelsalat während des Auskühlens ab und zu umrühren und auskühlen. Die Knoblauchzehe entfernen und dann lauwarm servieren.
