Rezept

Fenchel mal gegrillt

Zutaten für ca. 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 15 min

- 2 Fenchelknollen
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 1-2 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Den Fenchel waschen und in dünne Scheiben schneiden, das gleiche mit der Tomate und den Knoblauchzehen machen. Kleine Päckchen aus Alufolie basteln und jeweils ein paar Scheiben Fenchel reinlegen darüber die Tomatenscheiben und den fein geschnittenen Knoblauch.

Nun die Kräuter dazugeben und je einen EL Olivenöl dazugeben mit etwas Salz und Pfeffer würzen und das Päckchen kann auf den Grill. Nun für ca. 15-20 Minuten garen lassen, je nach Vorliebe auch etwas kürzer oder länger. Am besten immer mal eine Garprobe machen.

Schon kann gegessen werden – Guten Appetit!

KW23_Fenchel_mal_gegrillt.pdf