

Fenchelsalat mit Burrata, Zitrone und Minze

(2 Personen)

Zutaten:

Fenchel aus deiner Kiste

Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone

2 EL Zitronensaft

4 EL Olivenöl

1 Handvoll Minzblätter

250g Burrata

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fenchelknollen halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Fenchelgrün grob hacken und beiseitestellen. Fenchelstreifen mit $\frac{3}{4}$ des Zitronenabriebs, Zitronensaft und 3 EL Olivenöl in Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Abgedeckt ca. 10 Minuten marinieren lassen.

Marinierte Fenchelstreifen auf zwei Teller anrichten, Burrata abtropfen, teilen und auf Fenchel setzen. Mit Minzblättern, restlichem Zitronenabrieb und Fenchelgrün bestreuen. Restliches Olivenöl über Burrata träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit!

