

RANDIG-CARPACCIO

MIT FENCHEL UND PARMESAN



ZUTATEN

500-700 g Randig
1 kleiner Knollenfenchel
50 g Parmesan
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz & Pfeffer
etwas Fenchelgrün
Optional: geröstete Sonnenblumenkerne
für ca. 2-4 Portionen

ZUBEREITUNG

Randig in leicht gesalzenem Wasser etwa 30-40 Minuten weichkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen, schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Den Knollenfenchel halbieren und in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. Das zarte Fenchelgrün aufheben

Den Randig auf einer großen Platte oder auf Tellern auslegen. Den Fenchel darüber verteilen.

Olivenöl, Zitronensaft, Salz & Pfeffer verrühren und gleichmäßig über das Gemüse träufeln.

Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und mit Fenchelgrün garnieren. Wer mag, ergänzt noch einige geröstete Sonnenblumenkeren für etwas Crunch.