



# CEDRI

## FENCHELSALAT MIT BURRATA

Erinnerungen an den Sommer. Ein frisches Essen mit



de



# CEDRI

## FENCHELSALAT MIT BURRATA



30 min



4 Portionen

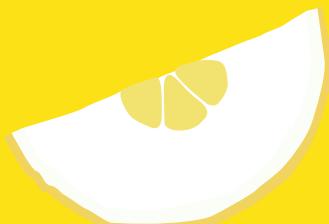
Cedri heiß abwaschen und quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Fenchelknollen waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides am besten fein hobeln. Etwas vom Fenchelgrün aufbewahren und klein hacken.

Oliven ebenfalls in Scheiben schneiden, Stiel und Kerne der Chilischote entfernen und fein hacken. Die Würfelchen mit dem Olivenöl vermengen, salzen und pfeffern.

Cedri- und Fenchelscheiben übereinander auf einer großen Platte verteilen. Olivenringe und Fenchelgrün über dem Salat verstreuhen, Chiliöl auf den Salatträufeln.

Burrata in einem Sieb abtropfen lassen, in vier Hälften zerpfücken und auf dem Salat verteilen – je nach Geschmack noch etwas Olivenöl darüber verteilen.

- 1** große Cedri-Zitrone
- 2** mittelgroße Fenchelknollen
- 6** entsteinte Oliven
- 1** frische rote Chilischote
- 12 EL** natives Olivenöl
- 2** Burrata á 250 g
- Außerdem:** Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



www.de-AGENTUR.de