

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**25 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**Italien**

## FENCHEL-ZWIEBEL-SCHALE MIT ROSA PFEFFER



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Dieser etwas pikante, vegetarische Antipasti ist ein schnell zubereiteter Auftakt zu einem italienischen Abend.

### ZUTATEN (6 PERSONEN)

600 g	Fenchel, grob geschnittener	1 dl	Bouillon
400 g	Zwiebel, grob geschnittene		Salz, weisser Pfeffer
100 g	Schwarze Oliven, griechische	6 TL	Rosa Pfeffer
1 dl	Olivenöl	150 g	Feta, gewürfelte

### ZUBEREITUNG

1. Fenchel und Zwiebeln rüsten und in mundgrosse Stücke schneiden.
2. Gemüse und Oliven mit Olivenöl und etwas Bouillon in einer Bratpfanne mit geschlossenem Deckel 6 bis 10 Min. schmoren. Fenchel soll noch etwas Biss haben.
3. Die Feta-Würfel und rosa Pfefferkörner unter das noch warme Gericht geben. Mit weissem Pfeffer aus der Mühle würzen. Ev. noch etwas Olivenöl und Salz zugeben. Lauwarm servieren.