AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Italien

PFEFFER

FENCHEL-ZWIEBEL-SCHALE MIT ROSA PFEFFER



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

KURZ VORGESTELLT

Dieses etwas pikante vegetarische Antipasto ist ein schnell zubereiteter Auftakt zu einem langen italienischen Abend.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

600 g	Fenchel, grob geschnitten	1 dl	Bouillon
400 g	Zwiebel, grob geschnitten		Salz, weisser Pfeffer
100 g	Schwarze Oliven, griechisch	6 TL	Rosa Pfeffer
1 dl	Olivenöl	150 g	Feta, gewürfelter

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.