



## FENCHEL CARPACCIO

2 Fenchelknollen

in hauchdünne Scheiben schneiden, wenn Sie ihn roh anbieten oder etwas dickere Scheiben, wenn Sie ihn anbraten.

### Dressing

1 Zitrone

auspressen

Korianderkörner

mahlen oder im Mörser zerkleinern.

Pfefferkörner

mahlen oder im Mörser zerkleinern. Alles mit

1 Tl Honig

6 El Olivenöl

und

1 Schuß Weißwein  
oder Grappa

mischen.

### Servieren Sie das Carpaccio mit

Mozzarellakügelchen und  
luftgetrocknetem Schinken

### Dekotipp

Fenchel auf einer Scheibe Melone anrichten und das Ganze mit etwas frischem Fenchelkraut dekorieren. Stellen Sie Weißbrot bereit, damit Ihre Gäste das leckere Dressing tunken können.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!