

Rezept

# Fenchel-Physalis-Salat

Ein Rezept von Fenchel-Physalis-Salat, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Fenchelknolle	<b>100 g</b> Physalis
<b>5 Zweige</b> Thymian	<b>1/2</b> Orange
<b>1 EL</b> Balsamico bianco	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>50 g</b> Bresaola (Rinderschinken, ersatzweise Parmaschinken)	<b>etwas</b> Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Fenchel putzen, längs halbieren, Strunk herausschneiden, Fenchelgrün abschneiden. Fenchel in feine Streifen schneiden. Physalis aus den Blättern lösen und halbieren. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abstreifen und hacken.

---

2. Orange auspressen. Saft in einer Schüssel mit Essig, Salz, Pfeffer und Öl verquirlen. Fenchel, Physalis, Thymian und Fenchelkraut in der Vinaigrette wenden. Mit dem Schinken auf Tellern anrichten. Parmesan in grobe Späne raspeln, auf den Salat streuen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.