

Rezept

Käsesandwich mit gepickeltem Fenchel

Ein Rezept von Käsesandwich mit gepickeltem Fenchel, am 05.06.2026

Zutaten

Gepickelter Fenchel

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1 mittelgroßer Fenchel (300 g) | 150 ml Apfelessig |
| 3 EL Zucker | Salz |

Sandwich

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 60 g weiche gesalzene Butter |
| 1 Handvoll Pflücksalat (ersatzweise Wildkräutersalat) | 1 Avocado |
| 1 kleine rote Zwiebel | 8 Scheiben Roggenbrot |
| 4 Scheiben Havarti (ersatzweise Gouda) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Für die Pickles den Fenchel waschen, putzen und mit einem Gemüsehobel längs in feine Scheiben hobeln. Essig, Zucker und 1 TL Salz in einem Topf aufkochen. Den Fenchel zugeben und offen bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Dann 120 g gepickelten Fenchel für das Sandwich abnehmen. Den Rest samt Sud in ein sterilisiertes Twist-off-Glas füllen und kühlen.
2. Für das Sandwich die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Zitronenschale mit der Butter verrühren. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Avocado halbieren und entsteinen. Die Hälften mit einem Esslöffel aus der Schale heben und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
3. Die Brotscheiben mit der Zitronenbutter bestreichen. Dann 4 Brote mit Salat, Käse, Zwiebel, gepickeltem Fenchel und Avocado belegen. Mit den restlichen Broten abdecken und servieren.