



Marinierter Mozzarella mit Fenchel und Schinken

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pinienkerne	25 g
Mozzarella	2 St.
Olivenöl	3 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Fenchel	2 St.
Schwarzwälder Schinken	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. In einer Pfanne Pinienkerne auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 2–3 Min. anrösten. Mozzarella abtropfen und würfeln.
2. In einer Schüssel Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren, mit Mozzarella und Pinienkernen mischen und marinieren lassen.
3. Inzwischen Fenchel waschen, halbieren und Strunk entfernen. Fenchelgrün abschneiden und grob hacken. Knolle in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
4. Fenchel auf 4 Teller verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella darauf anrichten. Schinken zerzupfen und mit Fenchelgrün bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	382 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	27 g