

## SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

# September: Grillierter Fenchel mit Speck und Ziegenkäse

Das letzte Stück Sommer: Mit diesem kreativen Rezept wird der Abschluss der Grillsaison garantiert ein Hit!

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Tranchen Speck  
2 Fenchel  
400g Cocobohnen  
250g Ziegenkäse  
1 dl weisser Balsamico  
1 dl Olivenöl  
1 EL Honig  
Salz  
Pfeffer  
Sprossen zum Dekorieren



## **VORBEREITUNG**

### **Schritt 1**

Speck auf ein Backpapier legen und im Ofen bei 180 Grad ca. 7-12 Minuten kross backen. Blech rausnehmen und abkühlen lassen.

### **Schritt 2**

Den Fenchel in feine Tranchen schneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln. Dann das Gemüse auf dem Grill oder in einer Grillpfanne goldbraun braten – der Fenchel sollte noch etwas knackig bleiben!

### **Schritt 3**

Die Bohnen nebeneinander legen und die Enden abschneiden. Idealerweise sollten alle dieselbe Länge haben. Dann die Bohnen im kochenden Salzwasser rund 3 Minuten blanchieren und dann im Eiswasser abschrecken. Mit etwas Küchenpapier trocken tupfen und auf den Teller legen.

### **Schritt 4**

Mit dem Balsamico, Öl, Honig, Salz und Pfeffer eine Salatsosse mischen und die Bohnen damit bepinseln.

### **Schritt 5**

Den Ziegenkäse in Tranchen schneiden und auf die Bohnen legen, dann den Fenchel dazugeben und alles mit der restlichen Salatsosse beträufeln. Zum Schluss den Speck drauflegen, mit Sprossen ausgarnieren und sofort servieren.