

# Insalata Maurizio

---

## Fenchelsalat mit Ingwer

Fenchel (je Person ½ Stück)

Ingwer

Knoblauch

Majoran

Oliven Öl

Balsamico Essig (weiss)

Salz und Pfeffer

Parmesan

---

- Ingwer sehr fein würfeln (Menge nach belieben, ich berechne für 2 Personen ein Daumen grosses Stück)
- Knoblauch sehr fein würfeln (pro Person ca. ¼ Zehe, mittlere Grösse),
- Fenchel, Stängel schräg abschneiden, den Fenchel fein Hobeln  
→ es ist wichtig den Fenchel in sehr dünne Streifen/Scheiben zu schneiden, denn dann tritt genügend Saft aus, der sich dann mit dem Ingwer verbinden kann
- Flache Teller mit ca. 1 Esslöffel Oliven Öl benetzen den Fenchel darauf verteilen
- Salz und Pfeffer
- Ingwer und Knoblauch darüber streuen
- Majoran Blättchen darüber verteilen
- Mit Balsamico Essig (weiss) und etwas Oliven Öl beträufeln
- Parmesan in hauchdünne Scheiben schneiden und darüber geben
- Fertig

→ Der Fenchel soll im Laden möglichst weiss sein. Hat er braune Flecken, wird er von Italienischen Mamas nicht gekauft. Den Fenchel nicht im voraus hobeln, da er sehr schnell grau wird.

Guten Appetit!