



Fenchelstulle

mit Hüttensalami

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung WOLF Hüttensalami
- 4 mittelgroße Scheiben Landbrot
- ½ Packung Frischkäse
- 1 EL Zitronensaft
- 1 kleine Fenchelknolle mit Grün
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Zitronensaft und Olivenöl miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fenchelknolle putzen, den Stiel abschneiden und halbieren. Dann den Strunk herausschneiden und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Fenchelscheiben in einer Schüssel mit der Vinaigrette gut vermischen. Das Fenchelgrün beiseite stellen.
2. Die Salami in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Frischkäse gleichmäßig auf die Brotscheiben streichen. Zunächst den marinierten Fenchel, dann die Salamischeiben gleichmäßig darauf verteilen. Mit grob zerzupften Fenchelgrün dekorieren und die restliche Vinaigrette darüber träufeln. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

An guadn!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben