

Gegrillte Rote Bete + Fenchel mit Feta + Pinienkernen

- 1 große oder 2 kleine Fenchelknollen
- 2 rote Bete Knollen (roh)
- 40g Pinienkerne
- 60g Fetakäse
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Ahorn-Sirup
- 4 EL Öl (z. B. Olivenöl)
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer

Fenchel mit Strunk in Scheiben schneiden. Rote Bete schälen und ebenfalls in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen. Für das Dressing den Essig, Ahorn-Sirup, Öl und Senf gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Grillpfanne etwas Bratfett erhitzen und Fenchel und Rote Bete darin beidseitig grillen, bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben. Dabei leicht salzen.

Das noch warme Grillgemüse auf einem Teller anrichten, den Feta darüber zerkrümeln, das Dressing darüber verteilen und mit Pinienkernen bestreut servieren.

Dazu passt frisches Baguette und ein grüner Salat.

Guten Appetit! :-)