



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	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	23 g	Fette	27 g