



KW 33-35/2018

## Gegrilltes Fenchelgemüse

### **Zutaten für 4 Personen:**

3 Fenchelknolle, 3 Tomaten, 1 Paprika, 2 Knoblauchzehen, 4 Thymianzweige, 3 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz, Alufolie

### **Zubereitung:**

Für das gegrillte Fenchelgemüse die Fenchelknollen und die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün beiseitelegen. Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Olivenöl mit etwas Zitronensaft, Knoblauch und Salz verrühren. Das Gemüse in die Marinade einlegen. 4 Blätter Alufolie abreißen. Die Gemüse-Mischung auf die Folienstücke verteilen und jeweils einen Thymianzweig darauflegen. Die Folie zusammenschlagen und die Gemüsepackchen auf den Grill legen. Das Gemüse weich garen. Aus der Folie schälen und das gegrillte Fenchelgemüse auf Tellern anrichten.  
Linsensalat mit Süßkartoffeln und Paprika

**Wir wünschen einen guten Appetit**  
**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**