

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche



FENCHELSALAT

mit aromuli© HALLO SÜSSE

VEGAN



Zubereitungsdauer: 10 Minuten Zubereitung + 10 Minuten Ruhen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Empfohlene Hauptspeisen: Passt gut zu Gegrilltem

aromuli© e.U. - Ätherische Öle auf Xylitkugeln zum Lutschen und Würzen

A-8051 Graz • Wiener Str. 199/6 • Tel.: +43 (0)316 681500-0 • Fax: DW 15 • Internet: www.aromuli.at
E-Mail: office@aromuli.at • UID: ATU56739417 • FN 428505 f LG f. ZRS Graz • DVR: 4012824

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche

Zutaten für 4 Portionen:

2 Knollen	Fenchel
3 große	Tomaten
Saft von einer	Zitrone
	Olivenöl
15 Stück	aromuli© HALLO SÜSSE
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Zubereitung

1. Fenchel waschen, halbieren und den Strunk von beiden Seiten herausschneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Brett legen und mit einem scharfen Messer in ganz feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls in Streifen schneiden.
2. Fenchel und Tomaten in einer Schüssel vermengen und mit dem Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, einem TL Zucker, aromuli, Salz und Pfeffer abmachen und für 10 Minuten ziehen lassen.
3. Wenn das Gemüse die Aromen aufgenommen hat, kosten und eventuell nachwürzen.

Rezept by Mara Luef

**Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht dir dein aromuli©-Team!**