



Vanillefenchel mit Burrata

Süß herzhaftes Vorspeise für den besonderen Genuss

Zubereitung

1. Fenchel waschen halbieren und in feine Scheiben schneiden. NATURATA Puderzucker mit einem feinen Sieb den Boden einer Pfanne bestreuen. Pfanne auf den Herd stellen und vorsichtig erhitzen bis der Puderzucker beginnt zu karamellisieren.
2. Fenchel hinzufügen und in der Pfanne schwenken bis er al dente ist. Aus Olivenöl, NATURATA Condimento Bianco, NATURATA Senf, Honig, NATURATA Meersalz, Pfeffer und dem ausgekratzten Mark der NATURATA Vanilleschote ein Dressing herstellen, über den Fenchel geben und gut vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Fenchel etwas durchziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Burrata aus der Lake nehmen und abtropfen lassen. Den Fenchel auf vier Tellern anrichten. Burrata auf den Fenchel setzen, mit NATURATA Fleur de Sel würzen und mit Radieschensprossen garnieren.
4. Tipp: Dazu passen warme Croûtons oder frisch gebackenes Baguette.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

- 2 TL Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 6 EL Olivenöl Italien nativ extra
- 3 EL Condimento Bianco
- 2 TL Delikatess Senf in der Tube
- Atlantik Meersalz, fein
- Fleur de Sel

Weitere Zutaten

- 4 Stück Fenchel
- 2 TL Honig
- 4 Stück Burrata
- 2 Beete Radieschensprossen