

LAUWARMER ACETO- BALSMICO- FENCHEL

4		Fenchelknollen	rüsten, halbieren
2	dl	Weisswein	aufkochen, Fenchel begeben, ca. 5 Min
3	EL	Olivenöl	knackig weich kochen, im Sud abkühlen
3	Zweige	Thymianblättli	lassen
3	Zweige	Peterli	
1		Knoblauchzehe	
		Salz	.
¼	rote	Peperoni, kleine Würfeli	mischen Fenchel grosszügig damit beträufeln
3 – 4	EL	Aceto Balsamico	
2	EL	Olivenöl	
50	g	Parmesan	mit einem Hobel direkt übers Gemüse hobeln

