

> Vanillefenchel mit Burrata

süß herzhafter Snack für den besonderen Genuss



ZUTATEN:

Für 4 Personen

4 Stück	Fenchel, klein
2 TL	NATURATA Puderzucker aus Rohrohrzucker
6 EL	NATURATA Olivenöl
3 EL	NATURATA Condimento Bianco
2 TL	NATURATA Delikatess Senf
2 TL	Honig
	NATURATA Atlantik Meersalz
	Pfeffer
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanilleschote
4 Stück	Burrata
2 Beete	Radieschensprossen
	NATURATA Fleur de Sel

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.

Tipp: Dazu passen warme Croûtons oder frisch gebackenes Baguette.

Zubereitungszeit: 30 Minuten