

Rezept

Fencheltoast mit Mozzarella

Ein Rezept von Fencheltoast mit Mozzarella, am 01.07.2024

Zutaten

1	Fenchelknolle	1 EL	Olivenöl
2 EL	Pinienkerne		Salz
	Pfeffer		Currypulver
4 Scheiben	Vollkorntoast	125 g	Mozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Fenchel waschen, längs halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Das zarte Fenchelgrün fein hacken und die Knolle längs in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelstreifen darin bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 Min. zugedeckt schmoren.
2. Pinienkerne dazugeben und das Fenchelgemüse mit Salz, Pfeffer und 1 Msp. Currypulver würzen. Brote toasten. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
3. Fenchel auf den Toasts verteilen und den Mozzarella darauflegen. Die Toasts im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. überbacken. Mit Fenchelgrün garniert servieren.