

FENCHEL-PERSIMON-CEVICHE

Zutaten

Fenchel
Persimon
Ingwer
Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) 1.5 Fenchel, 1 Persimon in feine Scheiben schneiden
- 2) Halber Fenchel, 1 Persimon, etwas Ingwer und Zitronensaft mixen. Mit Salz/Pfeffer abschmecken. Wenn Sauce zu dick, mit Wasser verdünnen.
- 3) Geschnittener Fenchel leicht salzen und mit Persimonscheiben und Sauce vermischen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 4) Abschmecken. Anrichten und mit Salat, Portulak, Nüssen und Radiesli aus garnieren.



Tipps

- Mit Olivenöl verfeinern
- Scharfe Salami darunter
- Frisches Baguette dazu