

Gefüllter Fenchel mit gegrillter Aubergine

Sicherlich eine sehr selten gewählte Art, Fenchel zuzubereiten. Denn ich wähle eine große Fenchelknolle. Und verwende nur die beiden äußersten, großen Schalen, die ich mit Hackfleisch fülle.

Für die Füllung verwende ich klassisch wie für Frikadellen einfach Hackfleisch, Schalotte, Lauchzwiebel, Knoblauch und Ei. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker.

Und als Beilage wähle ich eine Aubergine, die ich putze, quer in Scheiben schneide und diese dann in einer Grill-Pfanne mit ausreichend Fett auf jeweils beiden Seiten kross anbrate, damit man schöne Röstaromen erhält.

Ehrlich gesagt gelingt das Gericht gut und schmeckt. Aber es ist nichts Außergewöhnliches und sicherlich bereite ich es nicht so schnell nochmals zu.

[amd-zlrecipe-recipe:928]