



Mozzarella-Fenchel-Salat mit Melone

Für 4 Portionen

1 Fenchelknolle (250 g)	waschen, den Wurzelansatz abschneiden, halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Dann die Fenchelhälften in dünne Scheiben schneiden.
1 Stange Lauchzwiebel	waschen, putzen längs viertel und dann in kleine Stücke schneiden.
3 EL Öl	und
1 EL Akazienhonig	in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Fenchelscheiben und
1 TL Fenchelsaat	in die Pfanne geben und etwa 3 min braten. Mit
Salz + Pfeffer	würzen und gut abkühlen lassen.
1 kl. Honigmelone	halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauslösen, dann aus dem Fruchtfleisch mit dem Kugelausstecher Kugeln ausstechen.
1 Stange Mozzarella	abtropfen lassen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden
3 EL Walnussöl	mit dem Saft von
½ Zitrone	und den Lauchzwiebelstücken und
Salz + Pfeffer	vermengen.
	Auf einer Platte oder auf Tellern, den Fenchel mit den Melonenkugeln und den Mozzarella-Scheiben gefällig anrichten.
Salz + Pfeffer	Mit
Zitronenmelisse-Blättchen	würzen. Mit der Zitronenvinaigrette beträufeln und mit garnieren.

