

Zutaten

- 2 ganze Fenchel, 10 Kirschtomaten
- Filets einer Orange
- Petersilie, Salz, Pfeffer und Olivenöl

Beilage, vom Grill

Gegrillter Fenchel

Entdecken Sie unser Rezept für gegrillten Fenchel mit Kirschtomaten und Orange. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr.

So wird’s gemacht:

1. Fenchel grob zerkleinern bei mittlerer direkter Hitze grillen. Den Fenchel in eine feuerfeste Form geben mit Olivenöl marinieren und die halbierten Kirschtomaten sowie die Orangenfilets hinzugeben. Das Gemüse bei geschlossenem Deckel für 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und geschnittener Petersilie abschmecken.