



Fenchel vom Grill auf Zitronen-Labneh

🕒 30–35 Min 

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

🍈 = Kotányi Produkte

3 Stk.	Fenchelknollen
500 g	Naturjoghurt
1 EL	Zitronensaft, frisch
4 EL	Olivenöl
1 EL	Granatapfelkerne
4 Stk.	Pitas
1 TL	🍈 Grill Gemüse
1 TL	🍈 Koriander gemahlen
1 Prise	🍈 Meersalz jodiert grob
2	Stiele frischer Minze

- 1 Für den Labneh ist etwas Geduld gefragt. Dafür ein Sieb über eine größere Schale legen und mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen.
- 2 Nun wird das gesamte Joghurt in das Sieb gegossen und über Nacht im Kühlschrank gelassen. So kann das Joghurt abtropfen und der Labneh erhält die gewünschte Konsistenz.
- 3 Am nächsten Tag kurz durchrühren, mit Zitronensaft, einer Prise Meersalz und gemahlenem Koriander abschmecken.
- 4 Die Fenchelknollen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Fenchel darin für zehn Minuten kochen. Danach abtropfen und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen.
- 5 Nun mit Olivenöl und der Kotányi Grill Gemüse Gewürzmischung einreiben.
- 6 Auf dem Grill für etwa fünf Minuten pro Seite grillen. Auf Labneh servieren, mit frischer Minze und Granatapfelkernen toppen und einem lauwarmen Pita servieren.

