

# Fenchel vom Grill auf Zitronen-Labneh

30–35 Min

## 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 |

## Zubereitung

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.