

# Fenchelsalat mit Parmesan

für 4 Personen

## Menge Zutaten

**4 Fenchel**  
**4 dl Gemüsebouillon**  
  
**2 Msp Cayennepfeffer**  
**2 El Bouillon**  
**2 El Weißweinessig**  
**3 El Olivenöl**  
**2 Knoblauchzehe**  
**4 El Petersilie**  
**Etwas Salz und Pfeffer**

**2 El Pinienkerne**  
**40-50g Parmesan**

## Zubereitung

Bouillon aufkochen, Fenchel darin knapp gar kochen, etwas auskühlen. 1 Esslöffel Bouillon für die Sauce wegnehmen. Fenchel auf einer Platte anrichten  
Für die Sauce:  
Alle Zutaten von Cayenne bis Pfeffer gut miteinander verrühren und über den Fenchel gießen.

In einer Pfanne leicht anrösten  
Mit dem Sparschäler dünne Flöckchen abschälen und über dem Salat verteilen.