

SPINAT BROT SALAT MIT FENCHELÖL UND BERGKÄSE

Zutaten (Fenchelöl)

- 100ml Olivenöl
- 3 EL [Fenchelsamen](#), zerstoßen

Zutaten (Marinade)

- 2 unbehandelte Zitronen, Saft von 2 und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 50ml Fenchelöl
- [Fleur de Sel](#)
- [Kubeben Pfeffer](#), gemörsert

Zutaten (Salat)

- 4 Scheiben Weissbrot
- 100g Bergkäse
- 300g Blattspinat, geputzt und gewaschen
- 1 Handvoll Fenchelblüten
- 2 EL Fenchelöl

Für das Fenchelöl das Olivenöl mit den Fenchelsamen auf 70 Grad erwärmen. 3 Stunden abgedeckt ziehen lassen, dann durch ein Sieb abgiessen. Den Weissbrot rundherum in Fenchelöl knusprig braun anbraten und zerpfücken. Denn Bergkäse dünn hobeln. Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren und die Spinatblätter darin wenden. Mit Käse und Brot anrichten, mit den Fenchelblüten bestreuen und mit etwas Fenchelöl vollenden.

LaCucina