DENNER

# Fenchel-Parmesan-Carpaccio – done in 60 seconds

**Carpaccio – den italienische Klassiker gibt's heute für einmal vegetarisch. Wem das noch nicht speziell genug ist: Die Zubereitung dauert nicht mehr als eine Minute.**

Hinter der Bezeichnung «Fennel Flavour» versteckt sich ein leckeres Entrée aus feinen Fenchelscheiben, Baumnüssen, Parmesan und – aber nein, wir wollen noch nicht zu viel verraten. Die vollständige Anleitung für dieses supereinfache Gericht gibt's als Video-Tutorial.

- ½ Fenchel
- 1 Handvoll Baumnüsse, grob zerhackt
- 30 g Parmesan
- Ein wenig Zitronensaft
- Ein wenig Olivenöl
- Salz und Pfeffer

1. Fenchel und Parmesan in feine Scheiben schneiden, diese auf einem Teller anrichten und die Baumnüsse darüber verteilen.
2. Alles mit Olivenöl sowie Zitronensaft beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen – finito!