

Fenchelsalat an Kokosnuss-Sauce

Vorspeise oder Hauptspeise für 4 Personen

4 EL geraspelte Kokosnuss	in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten, davon 1 EL für die Garnitur beiseite stellen.
1 Zitrone	lauwarm waschen, abtrocknen, ½ TL Schale abreiben, den Saft auspressen.
1 Ananas-+1 Naturjoghurt 2 EL Kräuteressig Salz, Pfeffer	In einer Salatschüssel mit Zitronensaft und Schale mischen. Essig und den Rest Kokosnussraspel beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Fenchel, ca. 300 gr.	Fenchel halbieren, den Strunk herausschneiden, längs in feine Streifen schneiden und unter die Sauce mischen. Vor dem Servieren geröstete Kokosnussraspel darüberstreuen.