

# TAGLIATA VOM THUNFISCH MIT SALAT AUS FENCHEL UND ORANGEN UND PISTAZIENSAUCE



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 600g frischer Thunfisch
- 2 Fenchel
- 1 Orange
- 150g Pistaziensauce
- q.s. Natives Olivenöl Extra
- q.s. Meersalz Flocken - Sonnengetrocknet
- q.s. Pfeffer Schwarz Grob Gemahlen

## METHODE

- Den Thunfisch kurz grillen, den Fenchel in dünne Scheiben schneiden und die Orange schälen.
- Die Orangenspalten und den Fenchel mit Öl, Salz und Pfeffer anmachen und auf einem Teller anrichten, den Thunfisch in Stücke schneiden und neben dem Salat platzieren.
- Den Fisch mit der Pistaziensauce anmachen und servieren.

## PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



**Pistaziensauce**



**Natives Olivenöl Extra**



**Meersalz Flocken -  
Sonnentrocknet**



**Pfeffer Schwarz Grob  
Gemahlen**