

# Fenchel mit Weißwein und Polenta

## Zutaten:

1 Zwiebel  
1 Fenchel mit Grün  
etwas Rucola und Asiasalat  
Rapsöl oder Butter  
ca. 200 ml Weißwein  
200 g Creme Fraîche  
ca. 200 ml Milch  
1 Tl Honig  
Salz  
Pfeffer  
  
evtl. Parmesan

## Zubereitung:

Die Polenta nach Packungsanweisung kochen.

Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl oder Butter glasig anbraten. Währenddessen den Fenchel waschen, kleinschneiden und in die Pfanne geben. Beides gut schmoren lassen. Dann den Rucola und Asiasalat waschen und feinhacken, mit in die Pfanne geben und nochmals kurz dünsten.

Alles mit Weißwein ablöschen, Creme Fraîche und Milch hinzugeben und eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Das Gemüse mit Polenta servieren und mit Parmesan bestreuen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda  
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de