

gebratener Fenchel mit Weißwein

Zutaten:

2 Lauchzwiebeln
2 Fenchel mit Grün
1 Tatsoi
Öl zum anbraten
ca. 150 ml Weißwein
ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Lauchzwiebeln und Fenchel
fein hacken, das Fenchelgrün
beiseite stellen.

In einer Pfanne Zwiebeln und
Fenchel mit Öl glasig anbraten.

Den Tatsoi waschen, klein
schneiden und mit in die Pfanne
geben, wenn der Fenchel die
gewünschte Konsistenz hat.
Alles für einige Minuten braten
und mit Weißwein ablöschen.

Nun einen Teil des
Fenchelgrüns hinzugeben und
kurz einkochen lassen. Nach ca.
5 min. mit Gemüsebrühe
aufgießen, nochmals ca. 5 min.
ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer
und Honig abschmecken.
Das Gemüse auf frischem
Fenchelgrün servieren.

Dazu schmeckt frisches Brot,
Nudeln oder Kartoffeln.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda

OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de