

Fenchel in Butter gebraten

nach lebeneo.de

Zutaten:

2 mittelgroße Fenchelknollen
1-1,5 EL Butter (ca. 20g)
2-3 EL Semmelbrösel

evtl. etwas Pfeffer und Salz
je nach Geschmack

Zubereitung:

Fenchel waschen, grüne Stängel abschneiden. Fenchelgrün zur Seite legen.

Halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Stück noch einmal halbieren und in 1 cm Streifen schneiden.

In wenig Salzwasser ca. 10 min garkochen.

Fenchel durch ein Sieb gießen und Butter im Topf zerlassen.

Fenchel zurück in den Topf, das Grün mit anbraten. Die Semmelbrösel hinzugeben und alles zusammen vorsichtig durchmischen. Je nach Geschmack noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de