

Fenchel gebraten



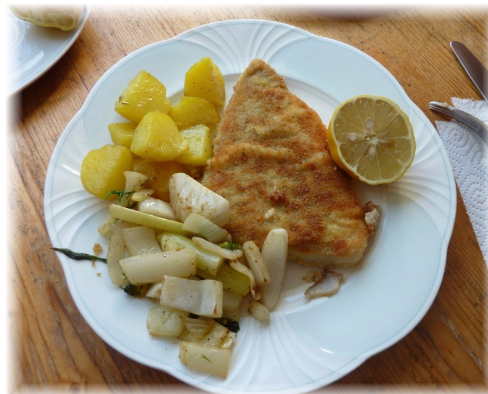
ca 3 Portionen

0,1 l Gemüsebrühe 0,1 l Weißwein 4 EL Olivenöl 1 Lorbeerblatt	in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen
300 g Fenchel	putzen, achteln und in die Pfanne zugeben
Fenchelgrün	beiseite legen
	Ca 15 bis 18 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
	Der Fenchel sollte „al dente“ sein. Bei Bedarf Wein und Brühe nachfüllen.
	Nun noch etwas weiterbraten, bis der Fenchel lecker goldbraun ist.
Pfeffer, Salz	würzen
Fenchelgrün	zugeben
	mit ein paar Tropfen gutem Olivenöl beträufeln

Mit Zitronenspalten und dünnen Salamischeiben servieren.

Schmeckt warm als Beilage oder kalt.

Passt sehr gut zu Fisch:



Guten Appetit!