

FENCHELGEMÜSE



Zutaten für 4 Beilagenportionen:

2 Knollen Fenchel
1 EL natives Olivenöl
etwas Zitronensaft
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer

wer möchte:
1 TL Butter
eine Handvoll grobe
Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden.

Den Fenchel waschen und die oberen Enden, sowie den Wurzelansatz abschneiden. Dann das Fenchelkraut abschneiden und leicht grob hacken.

Die restlichen Fenchelknollen in grobe Stückchen zerkleinern.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel kurz darin andünsten. Dann den Fenchel dazugeben und alles für ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Gelegentlich umrühren.

Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen die Semmelbrösel mit der geschmolzenen Butter knusprig anbraten.

Die Semmelbrösel über das Fenchelgemüse geben und mit dem Fenchelkraut bestreuen.