Rezept

Fenchel mit Paprika und Porree

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- ½ Fenchel Knolle
- ½ Stange Porree
- 2 Paprikaschoten
- 1 Wurzelpetersilie
- ½ Chilischote
- 200g süße Sahne
- 2 EL Butter
- 1 TL Curry
- Salz und Pfeffer

Den Lauch gründlich waschen und putzen und in feine Streifen oder Ringe schneiden, den Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Den Paprika waschen und klein schneiden. Die Wurzelpetersilie waschen, schälen und würfeln, auch die Chili fein hacken. Etwas Butter im Tiegel erhitzen, das Gemüse dazu geben und andünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann mit der Sahne alles ablöschen. Das Gemüse in der Sahne weiter köcheln lassen bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat und die Sahne etwas eingekocht ist. Abschließend nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Curry zugeben. Kurz ziehen lassen und schon kann serviert werden. Schmeckt prima zu Nudeln.

Guten Appetit!

KW02_Fenchel_mit_Paprika_und_Porree.pdf