

## Griechisches Fenchelgemüse

### Zutaten für 4 Portionen:

750 g Fenchel – 2 EL Tomatenmark – ½ TL Majoran – 250 g Tomaten – Pfeffer – Salz – Zitronensaft – 100 ml Weißwein – 1 TL Koriander – 2 EL Olivenöl – 1 Bund Petersilie

### Zubereitung:

- Die Fenchelknollen der Länge nach vierteln, die Tomaten fein würfeln
- Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Fenchel darin von allen Seiten braun anbraten
- Etwas Zitronensaft über den Fenchel gießen und die Gewürze zugeben
- Tomaten und Tomatenmark unterrühren und kurz mitschmoren
- Das Gemüse bei milder Hitze im geschlossenen Topf garen bis der Fenchel weich ist. Kurz vor Ende der Garzeit den Weißwein zugeben
- Petersilie fein hacken und über das Gemüse streuen
- Dazu passt Reis

*Wir wünschen guten Appetit!*

