

Fenchelgemüse mit Senfsahne

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Fenchel – 30 g Butter – 1-2 EL körniger Senf – 125 ml Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – Pfeffer – Salz – Schnittlauch – 1 Zitrone – 1 TL Honig – 2 EL Speisestärke

Zubereitung:

- Fenchel putzen, waschen und vierteln
- Butter in einer großen Pfanne zerlassen und den Fenchel darin anbraten. Mit der Brühe ablöschen und mit Deckel 10 Minuten dünsten
- Senf und Sahne unterrühren und alles zugedeckt weitere 10-15 Minuten garen
- Speisestärke in etwas Wasser anrühren und unter die Sauce rühren. Aufkochen lassen
- Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden, Zitronenschale abreiben
- Die Sauce vom Herd nehmen und mit der Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
- Mit Schnittlauch bestreut servieren
- Dazu passen Kartoffeln, Nudeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

