

Fenchel an Pilzsauce

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Fenchel – Sonnenblumenöl – 50 ml Weißwein – 250 g Champignons – Butter – 1 Zwiebel – 200 ml Sahne – 1 Knoblauchzehe – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Fenchel waschen, putzen und halbieren
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelknollen mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen
- Bei milder Hitze mit Deckel etwa 10 bis 15 Minuten dünsten, die Unterseiten dürfen gebräunt sein
- Weißwein zugießen und zugedeckt garen bis der Fenchel weich ist
- Inzwischen die Champignons putzen und klein schneiden
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
- Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel, Knoblauch und Champignons darin anbraten
- Mit Sahne ablöschen und aufkochen lassen, salzen. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken und noch etwas köcheln lassen
- Die Sauce über die Fenchelknollen gießen und servieren
- Dazu passen Nudeln, Reis oder Hirse

Wir wünschen guten Appetit!

