

Rezept der Woche

Fenchelsahne-Topf



1 Zwiebel	fein würfeln und zusammen mit
2 Fenchelknollen, in Schnitzen	in einer Pfanne mit etwas
Olivenöl	5 Minuten andünsten.
2 Karotten	in Scheiben schneiden und kurz mitbraten. Mit
100 ml Wasser oder Gemüsebrühe	ablöschen und einkochen lassen.
1 Becher Sahne	Hinzufügen und
etwas Fenchelgrün	und einen
Spritzer Zitronensaft	einrühren. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Mit
Gouda	bestreuen und mit Reis servieren. Fertig!

Aus dem restlichen Fenchelgrün machen wir am liebsten ein lecker Pesto. Zusammen mit Parmesan, Olivenöl und Salz pürieren und direkt dazu servieren. Schmeckt auch lecker auf frischem Brot.

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de