

Fenchel-Gurkengemüse

Zutaten für 4 Portionen:

2-3 Landgurken – 1kg Fenchel – 1 Zwiebel – 1 EL Olivenöl – 1 EL Butter – 125ml Gemüsebrühe – 125ml Sahne – Kräutersalz – Pfeffer – frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill... je nach Geschmack)

Zubereitung:

- Die Gurken schälen, halbieren und entkernen.
- Die Gurkenhälften in längliche Stücke schneiden
- Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden
- Zwiebel schälen und in Ringe schneiden
- Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken
- Öl und Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten
- Fenchel und Gurken zugeben und ca. 5 Minuten mit dünsten
- Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und im geschlossenen Topf etwa 10 Minuten schmoren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreut servieren
- Dazu passen Kartoffeln oder Nudeln

Wir wünschen guten Appetit!

