Gebratener Fenchel

Zubereitung

Fenchel putzen und das zarte Grün beiseitelegen. Die Knollen halbieren und den Stunk herausschneiden. Danach in 1 cm breite Spalten schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel ca. 4 Minuten anbraten. Anschließend würzen und Butter, Zitronensaft sowie 1 EL Wasser dazugeben. Danach mit dem Fenchelgrün bestreuen.

TIPP: Grob gemörserte Fenchelsamen mitbraten, das intensiviert den Geschmack

Bartosz-Luczak | iStock

Zutaten für 4 Personen

- ca. 500 g Fenchelknolle mit Grün
- 1/2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft