



Rezept der Woche

MÖHREN-FENCHEL-PFANNE MIT DILL

Zutaten

2 Möhren
1 Fenchelknolle
2 Stangen Lauchzwiebel
2 Zweige Dill
Salz, Pfeffer aus der
Mühle
natives Olivenöl extra

Zubereitung

Die Möhren in grobe Stücke schneiden. Den Fenchel sechsteln und dabei einen Teil des Strunks dranlassen, damit die Stücke beim Garen nicht zerfallen. Die Lauchzwiebeln in ungefähr 2-3 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Möhren und Fenchel hineingeben, kräftig würzen und kurz scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und das Gemüse bei mittlerer bis niedriger Temperatur langsam weitergaren. Danach die Lauchzwiebeln dazugeben und alles zusammen bissfest fertig dünsten. Zum Schluss frischen Dill fein hacken und direkt unter das heiße Gemüse mischen.

