

Italienische Rezepte

Finocchi stufati (Geschmorter Fenchel)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fenchel, Gemüse, Italien, Vorspeise

4 Fenchelknollen
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt

4 Essl. Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer

Den Fenchel putzen und vierteln. mit Brühe, Wein, Lorbeerblatt und Olivenöl in einen flachen Kochtopf geben. Aufkochen und 20-30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.