Fenchelgemüse in Weißwein

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 10 Minuten	ca. 15-20 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

600 g	Fenchel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
200 ml	Weißwein
1 TL	Zucker
	Dill
	Roter Pfeffer
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Strunk und das Grün vom Fenchel entfernen und in Spalten schneiden.
Knoblauch schälen und dein schneiden.
Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin kurz anschwitzen.
Fenchel dazugeben und mit Weißwein ablöschen.
Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Danach den Deckel abnehmen und weitere 5-10 Minuten köcheln.
Dill waschen, fein schneiden und zusammen mit dem roten Pfeffer über den Fenchel streuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet