

Fenchel-Tomaten Ragout

2 Knollen Fenchel – 1 Zwiebel fein gehackt – 2 EL Tomatenmark – 100 ml Weißwein – 4 Tomaten in kleine Stücke geschnitten – etwas Gemüsebrühe – Salz und Pfeffer evtl. Balsamico und Knoblauch

Zwiebel und evtl. Knoblauch in etwas Olivenöl goldgelb anrösten, den Fenchel in mundgerechte Stücke schneiden und dazugeben, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, mit Weißwein und Brühe ablöschen, Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen (Vorsicht, wird noch reduziert) und köcheln lassen, bis der Fenchel schön weich ist. Bei Bedarf mit etwas Gemüsebrühe aufgießen, abschmecken, fertig!

Guten Appetit!



Fenchel-Tomaten Ragout

2 Knollen Fenchel – 1 Zwiebel fein gehackt – 2 EL Tomatenmark – 100 ml Weißwein – 4 Tomaten in kleine Stücke geschnitten – etwas Gemüsebrühe – Salz und Pfeffer evtl. Balsamico und Knoblauch

Zwiebel und evtl. Knoblauch in etwas Olivenöl goldgelb anrösten, den Fenchel in mundgerechte Stücke schneiden und dazugeben, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, mit Weißwein und Brühe ablöschen, Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen (Vorsicht, wird noch reduziert) und köcheln lassen, bis der Fenchel schön weich ist. Bei Bedarf mit etwas Gemüsebrühe aufgießen, abschmecken, fertig!

Guten Appetit!

