

Fenchel-Zwiebel-Gemüse mit Oliven und Ziegenkäse

Zutaten: (für 6 Personen)

600 g Fenchelknollen
400 g Zwiebeln
1 dl Olivenöl extravergine
Meersalz und weisser Pfeffer aus der Mühle
150 g schwarze griechische Oliven
4 Kaffeelöffel rosa Pfeffer
150 g Ziegenkäse oder Feta, in Würfel geschnitten

Zubereitung:

Fenchelknollen und Zwiebeln rüsten und in mundgrosse Stücke schneiden. In einer Bratpfanne im Olivenöl kurz bei grosser Hitze andünsten, dann bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel drei bis fünf Minuten schmoren.

Die Fenchel- und Zwiebelstücke sollten noch etwas Biss haben. Mit Meersalz und weissem Pfeffer würzen und gut umrühren. Ein wenig abkühlen lassen. Dann die Oliven und den rosa Pfeffer untermischen. Auf eine Servierplatte geben. Eventuell mit etwas zusätzlichem Olivenöl aromatisieren. Mit den Käsewürfeln garnieren. Lauwarm oder kalt als Vorspeise servieren.