



Fenchel mit Knoblauch gebraten – so schmeckt er herrlich!

Zutaten: (4 Personen)

Fenchel, pro Person, je nach Grösse und Appetit eine halbe bis eine ganze Knolle
1 – 2 Knoblauch-Zehen
Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
eventuell glattblättrigen Peterli

Zubereitung:

Den Fenchel waschen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Trocken tupfen. Die Knoblauch-Zehen ebenfalls in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Fenchel in Olivenöl scharf anbraten.

Der Fenchel soll Farbe annehmen, darf aber keinesfalls schwarz werden. Salzen und mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Wer mag, gibt am Schluss noch etwas fein gehackten glattblättrigen Peterli dazu.
