Rezept

Fenchel mit Tomaten und Champignons

Ein Rezept von Fenchel mit Tomaten und Champignons, am 09.05.2024

Zutaten

- **2** große Fenchelknollen mit möglichst viel Grün (600 g)
- **2 EL** Olivenöl
- Salz
- **2 EL** geriebener Parmesan
- **8** Kirschtomaten
- **100 g** kleine Champignons
- **25 ml** trockener Weißwein
- schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Fenchel waschen, das Grün abschneiden und beiseitelegen. Von den Fenchelknollen die holzigen Stiele abschneiden. Die Knollen halbieren und in Streifen schneiden.

2. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Champignons mit Küchenpapier säubern oder unter fließendem kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und halbieren.

3. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl stark erhitzen und die Champignons unter Rühren rasch leicht braun anbraten, beiseitestellen.

4. 1 weiteren EL Olivenöl in die Pfanne geben und den Fenchel von allen Seiten anbraten. Den Wein zugießen und aufkochen. Die Tomatenhälften und die Champignons auf dem Fenchel verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

5. Das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. dünsten. Nochmals abschmecken. Alles mit dem Käse bestreuen. Den Deckel auf die Pfanne setzen und die Kochstelle ausschalten.

6. Das Gemüse noch 5 Min. stehen und den Käse schmelzen lassen. Das Fenchelgrün grob hacken, auf das Gemüse streuen und das Gericht servieren.