

## Rezept

# »Fenchelkraut« mit Kassler und Gnocchi

Ein Rezept von »Fenchelkraut« mit Kassler und Gnocchi, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>4 Knollen</b> Fenchel (etwa 600 g, mit Grün)	<b>2</b> Äpfel
<b>2 EL</b> Schweine- oder Butterschmalz	Salz
Pfeffer	<b>1/4 l</b> Weißwein
<b>4 Scheiben</b> Kassler	<b>500 g</b> Gnocchi (aus dem Kühlregal)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Den Fenchel waschen und putzen, dabei das Fenchelgrün abschneiden und beiseitelegen. Die Knollen längs halbieren und die Stücke quer in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
2. Schmalz in einem großen Topf schmelzen lassen. Fenchelstreifen und Apfelspalten 5 Min. darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen, die Kasslerscheiben auf das »Fenchelkraut« legen und zugedeckt 20 Min. bei mittlerer Hitze garen lassen.
3. Nach 10 Min. Garzeit in einen zweiten Topf reichlich Wasser füllen und zum Kochen bringen, salzen. Darin die Gnocchi nach Packungsangabe zubereiten. Gnocchi in ein Sieb abgießen. Kassler aus dem Topf nehmen und auf Tellern verteilen. Gnocchi mit dem »Fenchelkraut« mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Kassler anrichten. Das Fenchelgrün grob hacken und über das Gemüse streuen.