

*Liebe Köch*innen,*

karamellisierter Fenchel ist ein leichtes Gericht. Er kommt mit wenigen Zutaten aus und ist schnell zubereitet. Wer größeren Appetit hat, dem empfehlen wir Bratkartoffeln dazu. Auch als Grillbeilage eignet er sich hervorragend.

Wir wünschen guten Appetit!

Zutaten

- 2 Fenchelknollen
- 2 EL hochoerhitzbares Bratöl Olive
- etwas Rohrohrzucker
- 250 g Cherrytomaten
- etwas grobes Meersalz

Zubereitung

Fenchelknollen waschen und halbieren. Vom Strunk nur so viel wegschneiden, dass die Hälften zusammenhalten. Längs in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. In einer Pfanne Bratöl erhitzen, darin die Fenchelspalten braten, bis sie leicht braun sind; dann wenden und mit etwas Zucker bestreuen. Inzwischen Cherrytomaten waschen, größere halbieren und zum Fenchel geben. Einige Minuten mitbraten, dabei immer wieder schwenken. Meersalz darüberstreuen und servieren.

