



Fenchel mit Brotbrösmeli

Fenchel klein schneiden und mit Öl andünsten in einer Bratpfanne

Ablöschen mit Boullion oder Rahm oder beidem gemischt, würzen

Fenchel so weich köcheln zugedeckt, wie man das gerne hat

Fenchel in eine Gratinform geben

Für die Brotbrösmeli das Brot in kleine Würfeli schneiden

Pinienkernen, Petersilie oder andere Kräuter hacken und zum Brot geben

1 Orange, Schale dazureiben

Etwas Salz und Pfeffer zugeben und mischen

Die Brösmeli über den Fenchel geben und mit Grillfunktion oder Oberhitze kurz überbacken

Dieses Rezept geht auch mit Stangensellerie oder andern Gemüsen