

Fenchel mit Möhrensoße für 4 Personen



800 g Möhren
350 g Zwiebeln
8 Tl. Olivenöl

putzen und würfeln.
fein würfeln.
davon 1 Tl. erhitzen.

100g Tomatenmark
500 ml Gemüsebrühe gekörnte

Zwiebel und Möhren darin andünsten.
einrühren mit
ablöschen, und zugedeckt ca. 10 Min. garen.

800 g Fenchel

waschen, in Scheiben schneiden und in 1 Tl. heißem Öl
von jeder Seite 3 - 4 Min. braten (mit Deckel).

Salz & Pfeffer
Brühe

Mit
würzen. 1 El. Möhrenwürfel herausheben, Rest Möhren in der
pürieren. Möhrenwürfel zugeben.

Salz & Pfeffer
Zucker

Mit
sowie
abschmecken.