

## 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.