Fenchelmarmelade

Kategorie: 02) Vorspeisen kalt/Salate

Rezept Nr.: 45

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Fenchelknolle	2	Stück	mittelgroß	
Knoblauchzehe	2	Stück		
Thymian	1	Prise		
Fleur de sel	1	Prise		
Basilikumblätter	6	Stück		

Zubereitung

1. Fenchel in würfelgroße Stücke schneiden. In heißem Olivenöl anschwitzen, Hitze reduzieren, Knoblauch und Thymian zufügen und leise schmoren lassen bis der Fenchel weich ist (ca. 20 Minuten). Häufig umrühren, um zu vermeiden, dass das Gemüse braun wird.

2. Den Knoblauch herausnehmen und mit der Gabel zerdrücken, zusammen mit dem gehackten Basilikum und dem Salz unter die Fenchelstücke mischen. Entweder sofort lauwarm verspeisen oder in einem verschließbaren Gefäß mit Olivenöl auffüllen und auf gerösteten Brotscheiben als Vorspeise servieren oder als Beilage zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch reichen.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für