



Rezeptidee der Woche

Winter

Woche 02 / 2020

Fenchelpfanne mit Tomaten-Mandelsahne

2 mittlere	Fenchelknollen
$\frac{3}{4}$ Gläschen	Tomatenpesto (ca. 100ml)
1 Pck.	Mandelsahne (200ml)
250ml	Gemüsebrühe
200g	Gnocchis
	Salz & Pfeffer

Zubereitung für 2 Portionen:

Dieses Rezept ist schnell zubereitet ohne großen Aufwand!

Den Fenchel eventuell etwas putzen, waschen und einfach in der Mitte durchschneiden.

Die Fenchelhälften in die Pfanne schichten, die Gemüsebrühe drüber geben, den Deckel drauf setzen und je nach Größe ca. 20 bis 30 Minuten leise weich schmoren.



Kurz bevor der Fenchel weich ist, die Mandelsahne zugeben, das Tomaten Pesto unterrühren und die Gnocchis in der Sauce verteilen. Alles nochmal 3 – 4 Minuten miteinander garen. Das beiseite gelegte Fenchelgrün kleinschneiden und drüber streuen.