

# Fenchel-Kartoffel-Gemüse

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

## Zutaten (2 Personen)

- » 500g Kartoffel(n)
- » 1 Fenchelknolle(n)
- » 2 Steinpilze
- » 4 EL Olivenöl
- » 375g Champignons
- » Salz & Pfeffer
- » 100ml Weißwein
- » 50ml Asiasoße süß-sauer
- » 120g Schafskäse
- » 30g getr. Tomate(n)
- » 50g schwarze Oliven
- » 2 Stiele Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und halbieren. Fenchel in Spalten schneiden. Steinpilze in Scheiben schneiden. Öl erhitzen. Kartoffeln, Fenchel und Pilze darin ca. 10min braten. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Mit Weißwein und Asiasoße ablöschen. Ca. 4min köcheln lassen.

2. Schafskäse in Würfel schneiden. Tomaten in grobe Stücke schneiden. Beides mit Oliven unter das Gemüse heben. Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Über das Gemüse streuen.

Nährwerte: 620kcal/E23g/F34g/KH46g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003

Rezept-Nr: 681

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke