

Fenchelgemüse

Zutaten

Fenchelknollen

40 g Butter

Salz und Pfeffer

100 g geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung

Fenchelknollen waschen und den Wurzelansatz der Knollen abschneiden. Die derben, angetrockneten, äußeren Blätter entfernen. Die Knollen längs halbieren und in Butter dünsten etwas Wasser hinzugießen und mit Salz und Pfeffer 30 Minuten garen. Vor dem Anrichten der Fenchelknollen etwas Fenchelkraut fein hacken und mit geriebener Emmentaler über die Knollen streuen.