

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