

# Fenchel mit Bratkartoffeln

---

3 Fenchelknollen, 1 kg vorgekochte Kartoffeln (ca. 10 Minuten), geschnittene und gewürfelte Schalotten, Fenchelsamen, frischer Schnittlauch, etwas Butter, Cayennepfeffer, Kümmel, Salz, Pfeffer

Die geputzten Fenchelknollen in feine Streifen hobeln, Rapsöl in eine warme, beschichtete Pfanne geben. Die Kartoffeln halbieren und in etwas Rapsöl anbraten, klein gewürfelte Schalotten darüber geben und die Fenchelscheiben mit schwitzen lassen. Fenchelsamen, Cayennepfeffer, frisch gemahlene Kümmel, Salz und Pfeffer dazugeben. Einige Butterstücke darüber verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!