

Dillkarotten mit Fenchel und Lauchzwiebeln



Zutaten

- 2 Karotten
- 1 Fenchelknolle
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Zweige Dill
- Natives Olivenöl extra
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Karotten in grobe Stücke schneiden, den Fenchel sechsteln und dabei einen Teil des Strunks belassen, damit das Gemüse nicht zerfällt. Die Lauchzwiebeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Karotten und den Fenchel dazu geben, würzen und leicht anbraten. Die Hitze in der Pfanne reduzieren und das Gemüse langsam weitergaren lassen. Anschließend die Lauchzwiebeln in die Pfanne geben und zusammen mit den Karotten und dem Fenchel bissfest fertigdünsten.

Zum Schluss den Dill kleinschneiden und zum Gemüse geben.

Mein Tipp:

- Sie können auch geschnittenen Knoblauch in das Gemüse geben.
- Statt Dill können Sie auch das Fenchelgrün zum Würzen verwenden.