

Gebratener Fenchel mit Honig und Nüssen

Gebratener Fenchel mit Honig und Nüssen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [13.11.2024](#)

Creation: [Marco Beng](#)

ZUTATEN für 4 Personen

4 Knollen Fenchel
½ Zwiebel
10g Walnüsse
10g Cachew-Nüsse
1 Handvoll Rosinen
6 EL Olivenöl
8 EL Honig
1/4 Bund Thymian

Zubereitung

1. Einige Walnüsse und Cachew-Nüsse(1/5) zur Dekoration bereitstellen
2. Thymianzweige zuschneiden
3. Den Rest der Nüsse grob zerkleinern
4. Fenchel in grobe Stücke schneiden
5. Öl in der Pfanne erhitzen und die Fenchelstücke kurz anbraten, anschließend herausnehmen.
6. Honig in der Pfanne karamellisieren lassen.
7. Nüsse und Rosinen zugeben und leicht mitbraten
8. Dann den Fenchel wieder beimengen.
9. Kurz unterziehen, dann mit den beiseitegelegten Nüssen und dem Thymianzweig dekorieren und servieren.
- 10.