

## Fenchel mit Tomaten und schwarzen Oliven

### Zutaten für 4 Portionen:

700 g Fenchel – Olivenöl – 1-2 Zwiebeln – 3 Tomaten – 80 g schwarze Oliven – frische Basilikumblätter – Salz – Pfeffer

### Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Den Fenchel putzen, der Länge nach halbieren und in schmale Streifen schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten und anschließend den Fenchel zugeben. Alles bei milder Hitze mit Deckel bissfest garen
- Die Tomaten grob würfeln und zusammen mit den Oliven zum Fenchel geben
- Ohne Deckel weitere 10-12 Minuten köcheln lassen bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist; mit Salz und Pfeffer würzen
- Basilikumblätter zupfen und unter das fertige Gericht mischen
- Dazu passen Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

