

## Fenchel mit Frühlingsauce

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Fenchel – 3 Eier – 3-4 EL Mehl – ½ Zitrone – 200 g Sahne – 3 EL Butter – Salz – Pfeffer – Frische Kräuter

### Zubereitung:

- Eier hart kochen und abschrecken
- Fenchel putzen (das Grün beiseite legen), in Streifen schneiden und in wenig Salzwasser 5 – 10 Minuten garen. Fenchel herausnehmen und die Flüssigkeit aufheben
- Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und die Sahne unter ständigem Rühren zufügen. Aufkochen lassen
- Dann so viel Fenchel-Kochwasser unterrühren bis eine sämige Sauce entsteht, dabei häufig Rühren und immer wieder aufkochen lassen
- Die Eier pellen und fein würfeln, Kräuter und Fenchelgrün waschen und fein hacken
- Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren Eier und Kräuter untermischen
- Dazu passen Nudeln oder Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

