

Fenchelgemüse mit Blauschimmelsauce und Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1kg Kartoffeln – 800g Fenchel – 300g Möhren – Salz – Pfeffer – 2 EL Olivenöl – 150g Blauschimmelkäse – 1 Zwiebel

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen
- Zwiebel schälen und würfeln
- Möhren schälen und in schmale Scheiben schneiden
- Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und in mundgerechte Streifen schneiden
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten
- Das Gemüse zugeben und bei milder Hitze mit Deckel ca. 15 Minuten garen. Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben
- Den Blauschimmelkäse würfeln und über das Gemüse streuen
- Alles zusammen weitere 5 Minuten garen bis der Käse geschmolzen ist
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

