## Gebratener Fenchel mit Honig und Nüssen

Gebratener Fenchel mit Honig und Nüssen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: <u>13.11.2024</u>

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.