



## Fenchel-Tomaten-Kartoffel-Pfanne

800 g Kartoffeln

Salz

2 kleine Fenchelknollen

1 Knoblauchzehe

5 getrockn. Tomaten (in Öl)

1 EL Öl

1 EL Tomatenmark

1 TL Zucker

100 ml Sahne

100 ml Gemüsebrühe

Chiligewürz

gründlich waschen, in dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser 15-20 Minuten kochen.

putzen, waschen, den Strunk herausschneiden und den Fenchel in feine Streifen schneiden.

schälen und fein hacken.

abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Fenchel darin anbraten.

einrühren. Mit

bestreuen und karamellisieren lassen. Mit und

ablöschen, mit Salz würzen und die Tomaten untermischen. Die Soße ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln abgießen und unter die Soße heben. Mit

abschmecken und servieren.

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-agena.de](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)