

Parmesan-Fenchel mit Reis

Für 4 Personen:

2 große Fenchel
1 Becher Sahne
1/2 Becher Milch
geriebener Parmesan
Reis für 4 Personen

Zum Abschmecken: Suppenwürze, Spritzer Zitrone und etwas geriebene Zitronenschale, Pfeffer

Den Reis nach Packungsanleitung kochen.

Den Fenchel in feine Streifen schneiden und in Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten, das zarte grüne Laub aufheben. Mit der Sahne und der Milch (geht natürlich auch mit mehr Sahne, wird dann eben haltvoller) ablöschen und mit Suppenwürze, etwas Zitrone und Zitronenschale und Pfeffer abschmecken. Ein paar Minuten bei niedriger Hitze fertig garen, der Fenchel soll noch etwas Biss haben. Direkt vor dem Servieren das zarte Laub grob hacken und in die Soße geben.

Den Reis auf dem Teller anrichten, den Fenchel darüber geben und alles mit Parmesan bestreuen und genießen.