

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

FENCHEL-BRATKARTOFFELPFANNE

Zutaten

2 Zwiebeln
2 Fenchelknollen mit Grün
Sonnenblumenöl, zum Braten
Schuss Weißwein
200 g Räuchertofu
800 g Kartoffeln, festkochend
1 TL Kümmel
Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Zitrone, Schalenabrieb
½ EL Krümel-Kandis oder Brauner Zucker

Zubereitung

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Fenchelstreifen und Zwiebelstücke 5 Min. darin anbraten. Mit Weisswein ablöschen und 5. Min garen.

In einer zweiten großen Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und Räuchertofu-Würfel darin anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Rohe Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Wenden 10 Min. goldbraun braten.

Fenchel- Zwiebelgemüse sowie die gebratenen Räuchertofu-Würfel zu den Bratkartoffeln in die große Pfanne geben und mischen.

Kümmel zugeben, Salzen und Pfeffern und die Pfanne mit einem Deckel abdecken, bei mittlerer Hitze weitere 10 Min. fertig garen, dabei gelegentlich mit einem Pfannenwender umrühren.

Das Ganze mit Fenchelgrün und Zitronenschale sowie etwas Krümel-Kandiszucker bestreuen und heiß servieren.