

Broccoli-Fenchel-Gemüse

Zutaten

2–3 Fenchel
300–400 g Broccoli
1 TL Zitronensaft
1 EL Butter
2 EL Mehl
3 EL Sauerrahm

Zubereitung

Fenchel putzen, die Knollen halbieren und in Streifen schneiden. Broccoli Röschen zerteilen und von den Stielen die Haut abziehen. Zunächst den Fenchel und die klein geschnittenen Broccoli Stiele in Salzwasser mit Zitronensaft geben, nach ca. 5 Min. die Röschen dazugeben und alles zusammen je nach Geschmack bissfest bis weich garen. Die Butter erhitzen und Mehl einrühren, mit dem Gemüsewasser ablöschen. Sauerrahm dazugeben und mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken.