FENCHEL

MIT PILZEN UND HASELNÜSSEN

VEGAN

Portionen: für 1 Laib

ZUBEREITUNG

Fenchel halbieren, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. – Ab in die Pfanne damit!

Pilze wenn nötig putzen, nicht allzu klein schneiden und ebenfalls ab in die Pfanne.

Haselnüsse halbieren und auch dazu.

Wenn alles schön angebraten ist 2 TL Honig dazu und schön durchschwenken.

Mit Salz abschmecken und entweder zu Brot, Nudeln oder als Beilage genießen ☺

ZUTATEN

1 Fenchel

Eine kleine Tasse Pilze (Champignon, Austernpilze, Kräuterseitlinge- nimm was du gerne magst!)

1 Hand voll Haselnüsse

Honig (Zucker oder Ahornsirup oder was auch immer du zum Süßen nehmen magst ☺

Salz

Jacqueline Flasch
Im Kräutergarten
Brandstatt 6
4644 Scharnstein

Simsalabim, deine Lavendula