

Karamellierter Fenchel

- 2-3 Fenchelknollen
- 1 EL Öl
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Koriander, gemahlen
- Salz
- etwas Chiliflocken (nach Geschmack)

Fenchelgrün abschneiden und anderweitig verwenden (z. B. für Pesto, siehe Rezept auf unserer Homepage). Fenchelknolle waschen und in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit etwas Öl einpinseln. Den Fenchel darin verteilen und mit dem restlichen Öl dünn bestreichen, leicht salzen. In einem Schälchen Ahornsirup mit Koriander und Chiliflocken verrühren und den Fenchel damit bestreichen.

Den Fenchel etwa 15 Minuten garen, bis er den gewünschten Biss hat.

Passt prima als Beilage zu Burgern oder zum Salat.

Guten Appetit! :-)