
Fenchel

Fenchel ist ein charakterstarkes Knollengemüse mit frischem, leicht süßlichem Geschmack und feiner Anisnote. Die weiße Knolle ist knackig und saftig, das feine Grün kann wie Dill mitverwendet werden. Ob roh, gebraten oder geschmort – Fenchel ist erstaunlich wandelbar.



So wird's gelagert:

- Das Fenchelgrün abtrennen und gesondert in einer luftdichten Tüte oder Box im Kühlschrank lagern.
- Auch die Knollen sind in einer luftdichten Box im Kühlschrank am besten aufgehoben. Das schützt vor dem Austrocknen!

Ideen für die Küche:

- [Fenchel-Hack-Gratin](#)
- [Fenchelsalat](#) (mit Orangen) - super zum Grillen!
- [Fenchel mit Fisch](#)