

Fenchel mit Basilikum-Pesto



Fenchel	4 mittlere
Lauch	1 mittlere Stange
Knoblauch	3 Zehen
Gemüsebrühwürfel	1 Stück
Pfeffer	nach belieben
Paprika süß	1 Teelöffel gestrichen
Anis gem.	1 Teelöffel gehäuft
Fenchel gem.	1 Teelöffel gestrichen
Senf	1 Teelöffel gehäuft
Sojarahm	150 – 200ml
Basilikum-Pesto	2 Esslöffel gehäuft
Speisestärke	2 Teelöffel gehäuft
Wasser	nach Bedarf

Fenchel in Würfel oder Scheiben schneiden

Knoblauch in Scheiben schneiden

Lauch in feine Streifen schneiden

Fenchel, Lauch und Knoblauch mit dem **Gemüsebrühwürfel** und den **Gewürzen** in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte mit Wasser bedecken – kochen lassen, bis der Fenchel die gewünschte Konsistenz erreicht hat (ca.10 Minuten)

inzwischen **Speisestärke** in **100ml Sojarahm** gut verrühren, **Senf** und **Basilikum-Pesto** zugeben und nochmals gut verrühren

ist der Fenchel fertig, die Sauce unterrühren und **restlichen Sojarahm** zugeben

ist die Sauce zu dick, langsam wenig Wasser zugeben, bis zur gewünschten Konsistenz – fertig!