

Fenchel-Tomaten- Gemüse mit Kartoffeln



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Fenchelknollen vierteln, den Strunk in der Mitte entfernen und die Enden säubern. Den Rest in kleine Stücke schneiden und waschen.

Tomaten waschen, den Strunk entfernen und achteln.

Alles zusammen in eine Form (mit Deckel!) geben, mit Gemüsebrühe auffüllen, kräftig würzen und bei 180 Grad Umluft ca. 1 Stunde mit Deckel gar schmoren lassen. Zwischendurch 1-2 x umrühren.

Beilage für 4 Personen

8 mittelgroße Kartoffeln

2 Fenchelknollen

6 Tomaten

1/2 l Gemüsebrühe

1-2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

Pfeffer, Paprikapulver edelsüß