



Möhren-Fenchel-Gemüse

mit Orangen-Balsamico-Essig

Zutaten

- 1 kg Möhren
- 500 g Fenchel
- Gemüsebrühe
- 125 g Butter
- Liebstöckel frisch
- Thymian frisch
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml **middenmang**
Orangen-Balsamico-Essig

Zubereitung

Fenchel und Möhren fein schneiden und in der Brühe bissfest kochen, anschließend abgießen.

In einem Topf das Gemüse in der Butter schwenken, zerdrückten Knoblauch, die gehackten Kräuter, Salz und Pfeffer dazugeben und mit dem Orangen-Balsamico-Essig abschmecken. Fertig.

Schmeckt heiß, aber auch lauwarm und passt perfekt zu Geflügel oder Lachs.



middenmang
echt handgemacht

