

Fenchel-Hackfleisch-Pfanne

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Speckwürfel	80 g
Fenchel	3 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	200 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g

Zubereitung:

Die Fenchelknollen waschen, säubern, teilen, in Scheiben schneiden und mit etwas Öl scharf anbraten bis er schön braun und durch ist. Die Pfanne beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Speckwürfel und den in Scheiben geschnittenen Zwiebel mit etwas Öl in einer zweiten Pfanne scharf anbraten. Das Faschierte zugeben anbraten und mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen. Danach das Joghurt und den Käse in eine Schüssel geben und nach eigenem Geschmack mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Abschließend das Faschierte mit dem Fenchel vermischen, für ein paar Minuten beiseite stellen und danach die Joghurtmischung unterheben.

TIPP: Als Beilage reicht man Salat, Kartoffel oder auch Reis.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1916-Fenchel-Hackfleisch-Pfanne.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at