

Fenchel-Fieber: 15 Ideen mit dem Knollengemüse



Gerösteter Fenchel-Salat mit Aprikosen © Lea Green | Veggies

Fenchelsalat mit Burrata, Zitrone und Minze

Fast schon unverschämt simpel: Mit gerade mal 5 Zutaten und ein paar Gewürzen ist diese lockerleichte Fenchelkreation bereit für die Salatgabel. Blitzschnell gemacht und unschlagbar lecker. [Zum Rezept](#)

Gleich zum Start ein Fenchel-Fun-Fact: Das Knollengemüse ist 2009 zur "Arzneipflanze des Jahres" gekürt worden ... klingt unsexy, dabei sind die ganzen ätherischen Öle im Fenchel tatsächlich wohlig für deinen Körper. Und wer dem feinen Anis-Geschmack des Fenchels noch nicht verfallen ist, hat jetzt 15 Mal die Chance, das nachzuholen. Fenchelsalat, Fenchelauflauf und sogar als Cocktail hat er sich in unseren liebsten Blogger-Rezepten versteckt.

Gerösteter Fenchel-Salat mit Aprikosen

Auch mit süßen Früchten kann die Fenchelknolle gut. Glaubst du nicht? Dann versuch doch mal diesen knackfrischen Salat aus geröstetem Fenchel, Pinienkernen, Aprikosenspalten und Anis-Koriander-Dressing! [Zum Rezept](#)

Fenchel-Fieber: 15 Ideen mit dem Knollengemüse



Fenchelsalat mit Burrata, Zitrone und Minze © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Fenchelsalat mit Blutorange und Minze

Wie war das nochmal mit dem Herbstblues? Tine kredenzt eine spritzig-frische Sommererinnerung mit Fenchelknolle, Zitrusfrucht, Minzblättern und mildem Büffelmozzarella. [Zum Rezept](#)



Fenchelsalat mit Blutorange, Büffelmozzarella und Minze © Christine Garcia Urbina | trickytine

Risotto mit gebratenem Fenchel

Wie er sich so goldig gebraten auf den Risotto bettet, kann man gar nicht anders als sich SOFORT in Fenchel zu verlieben. Der Anisgeschmack ummantelt die cremigen Reiskörner. Weißwein, Butter und Frühlingszwiebeln sorgen für einen feinen Aromenmix. [Zum Rezept](#)

Fenchel-Fieber: 15 Ideen mit dem Knollengemüse



Risotto mit gebratenem Fenchel © Anne Klein | Frisch verliebt

Kaninchen und Linsen mit Fenchel

So ein bisschen Savoir-vivre auf dem Küchentisch hat noch nie geschadet ... wissen auch die Foodistas und servieren einen butterartigen Kaninchenbraten mit Linsen-Fenchel-Salat. So leicht und lecker holst du dir französisches Lebensgefühl nach Hause. [Zum Rezept](#)



Kaninchen und Linsen mit Fenchel © Foodistas

Safran-Fenchel

Hier kommt Fenchel als leckerer Begleiter zu Veggie-Braten und Kartoffelstampf daher. Safranfäden verleihen der Knolle einen Hauch Exotik. Da braucht es nur noch ein paar gute Basics aus deinem Vorrat - schon ist die Beilage bereit für deine Gäste. [Zum Rezept](#)

Fenchel-Fieber: 15 Ideen mit dem Knollengemüse



Safran-Fenchel © Simone Filipowsky | S-Küche

Fenchelsalat mit Forelle

Fenchel und Forelle sind in Sachen Salat ein unschlagbares Team. Als Sattmacher kommt Quinoa ins Spiel. Kapern und Minze erfrischen im Dressing. Und ganz nebenbei verpasst dir dieses lockerleichte Gericht noch einen echten Vitaminkick. [Zum Rezept](#)



Fenchelsalat mit Forelle © Elle Teuscher | Elle Republic

Pasta mit Fenchel, Gurke und Avocado

Zeit für Pasta! Und das sogar im bequemen One-Pot-Style. Heißt bei Stefanie frische, schnelle und unkomplizierte Küche, die dir ein Lächeln auf die Lippen zaubert. Zum Beispiel mit Lieblingspasta, Fenchelgemüse und einem frischen Avocado-Gurken-Salat. [Zum Rezept](#)

Fenchel-Fieber: 15 Ideen mit dem Knollengemüse



Pasta mit Fenchel, Gurke und Avocado © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Salat mit Fenchel, Dill und Zitronendressing

Knack, Zsst, Mhmm - was hier los ist? Ganz einfach: Bring knackfrische Fenchelstreifen auf den Salatteller, press (zsst,zsst,zsst) Zitronenhälften für dein Dressing aus. Und genieß mit einem lauten "Mhmm". [Zum Rezept](#)



Salat mit Fenchel, Dill und Zitronendressing © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Fennel Fizz

Für den nächsten Fizzy Friday (aber auch jedem anderen entspannten Feierabend) hat Tanja von den Foodistas einen genialen Tipp für dich: Fenchel im Cocktail. Nein, nicht zum Umrühren. Sondern als selbstgemachter Fenchel-Sirup, der mit Vodka und Gurkenlimo aufgefüllt wird. [Zum Rezept](#)

Fenchel-Fieber: 15 Ideen mit dem Knollengemüse



Fennel Fizz © Foodistas

Fencheltarte

Lust auf was deftig Herzhaftes? Dann back dir Fenchel und Ziegenfrischkäse in einer würzigen, goldbraunen Tarte, die du warm und kalt genießen kannst. Kein Fan von Ziegenkäse? Probier die Kombination mit Feta. [Zum Rezept](#)



Fencheltarte

Ofenkürbis mit Fenchel und Apfel

Trauerst du den Sommermonaten hinterher? Nichts schüttelt Herbstblues besser ab als Kürbis in leuchtendem Orange, Fenchel und Apfel in einer Auflaufform vereint. Alles noch bei 180°C im heißen Backofen weich rösten und Gabel im Ofengemüse versenken. [Zum Rezept](#)

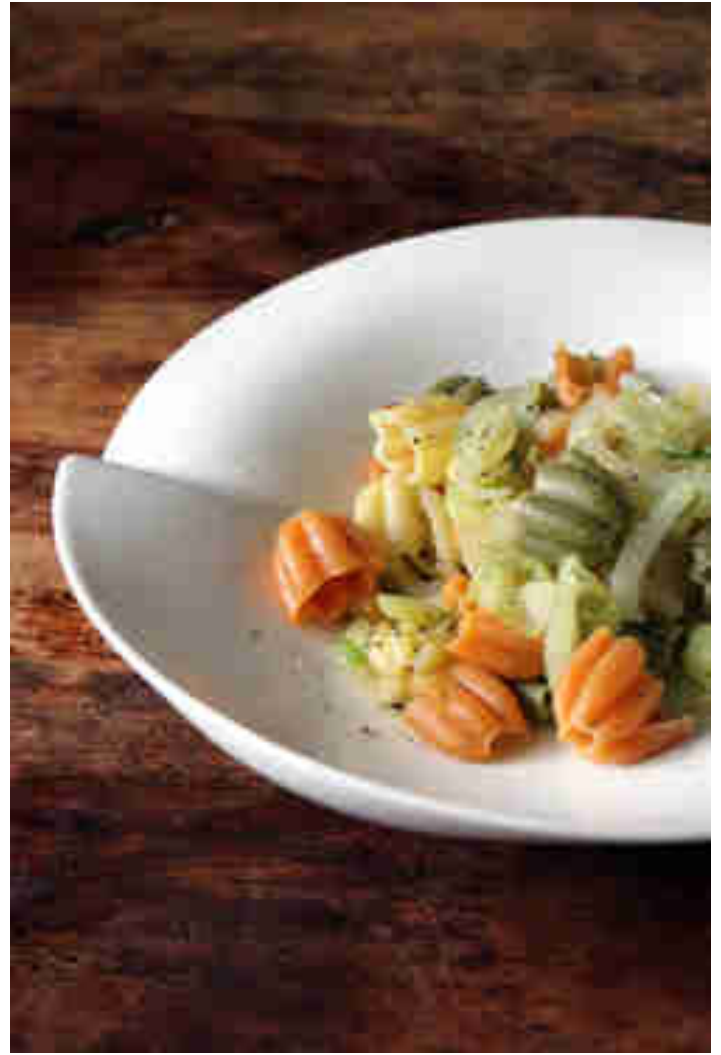
Fenchel-Fieber: 15 Ideen mit dem Knollengemüse



Ofenkürbis mit Fenchel und Apfel © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Bunte Nudeln mit Fenchel und Safran

Bring Farbe in deinen Pasta-Vorrat! Bei Ela kommen Tricolor-Nudeln auf den Teller, begleitet von Fenchelgemüse und Safranfäden. Blitzschnell gemacht und eine echte Alternative zur üblichen Spaghetti-Bolo. [Zum Rezept](#)



Bunte Nudeln mit Fenchel und Safran © Ela | Transglobal Pan Party

Fenchel-Möhren-Risotto

Bei Yvonne steckt der Fenchel mit klein geschnippelten Möhren in cremigem Risotto. Obenauf ein herrliches Stück gebratener Lachs mit satter Kräuterpower verfeinert. Der Rest ist genussvolles Schweigen. [Zum Rezept](#)

Fenchel-Fieber: 15 Ideen mit dem Knollengemüse



Fenchel-Möhren-Risotto © Yvonne Erfurth |
Experimente aus meiner Küche

Ofenscholle mit Fenchel

Fans von Fenchel suchen regelmäßig nach Pairing-Partnern, die die Anis-Note zart begleiten. Wir hätten da eine Idee: Schollenfilets, ein Spritzer Zitrone und gehackter Dill. Mehr braucht die Knolle nicht, um geschmacklich zu glänzen. [Zum Rezept](#)



Scholle aus dem Ofen mit Fenchel und Tomaten