

Überbackener Fenchel



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	½ Teelöffel
Thymian	1 Esslöffel
Zitronensaft	3 Esslöffel
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Tomaten / Paradeiser	200 g
Crème fraîche / Crème fraîche / Creme fraiche	2 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	150 g
Fenchel	500 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 g
Geriebener Emmentaler	80 g

Zubereitung:

Rohr vorheizen.

Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen.

Zwiebel und Fenchel in dünne Scheiben schneiden und 5 min. in Zitronenwasser kochen und abtropfen lassen. Petersilie waschen und fein hacken, mit Thymian, Creme Fraiche, Schlagobers, Salz und Pfeffer mischen.

Fenchel und Zwiebel in eine Auflaufform geben, mit der Sauce übergießen, Tomaten in Scheiben schneiden und drauflegen. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 220°C im Ofen ca. 10-15 min. backen.

Mit Fenchelgrün dekorieren und servieren!

Schmeckt sehr gut als Hauptspeise mit Weißbrot, oder als Beilage zu Fleisch.

Gutes Gelingen wünscht

