

Fenchelgratin

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Fenchel	½ kg
Salz	Etwas / nach Bedarf
Gekochter Schinken / Kochschinken	60 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	30 g
Creemfraiche	125 g
	30 g

Zubereitung:

Den Fenchel unter laufendem Wasser waschen, das zarte Grün beiseite legen. Die Knollen längs in dicke Scheiben schneiden und in kochendem, mit Salz und Zitronensaft gewürztem Wasser 8 Minuten vorgaren. Abtropfen lassen und in eine Gratinform geben. Die Walnüsse grob hacken, den Schinken Würfeln und beides mit Creme fraiche vermischen. Das Fenchelgrün hacken, unterheben und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse fein reiben, die Walnuss-Schinken-Creme auf dem Fenchel verteilen und den Käse darüber streuen. Im Rohr bei 200°C ca. 20 Minuten gratinieren.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1926-Fenchelgratin.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at