



Hebelstr. 11, 69214 Eppelheim
Tel: +49 6221 760149

Fenchel überbacken

Zutaten

1 kg Fenchel
300g Zwiebel
2 Bd krause Petersilie
2 EL getrockneter Thymian
2 EL Creme fraiche
400 g Schlagsahne
400 g frische Tomaten
150 g Käse z.B. mittelalter Gouda
eine Prise frisch gemalener Pfeffer
Saft einer kleinen Zitrone

Zubereitung

Fenchel putzen, Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen. Zwiebel schälen. Zwiebel und Fenchel in dünne Scheiben schneiden und 10 min in Zitronenwasser kochen und dann abtropfen lassen.

Petersilie fein hacken mit Sahne, Thymian, Pfeffer und Creme fraiche vermischen und in eine Auflaufform geben.

Tomaten in Scheiben schneiden und obenauf legen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 220° ca 15 min überbacken.

Tipp : Bei Bedarf kann auch klein geschnittener gekochter Schinken mit der Creme fraiche und der Sahne vermischt und untergehoben werden.