



Rezept

Gratinierter Fenchel

Ein schneller Gratin als Hauptgericht oder Beilage

30 Min

Aktive Zeit



65 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

FENCHEL

- 600 g Fenchel
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 100 g hartes Brot, gemahlen oder Paniermehl
- 3 EL Rapsöl
- 1 dl Gemüsebouillon
- Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin, fein geschnitten
- 50 g reifer Bergkäse, fein gerieben
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITUNG

Fenchel in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Öl und Bouillon in der Gratinform gut mischen.

2 von 2

BACKEN

In der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Gemahlenes Brot (oder Paniermehl) mit den restlichen Zutaten mischen. Auf dem Fenchel verteilen, nochmals ca. 15 Minuten gratinieren.