

Fenchel mit Parmesankruste

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Fenchel – 100 g Parmesan – 1 EL Kräuter der Provence – 4 EL Butter – 1-2 Knoblauchzehen – Zitronensaft – 80 g Semmelbrösel – 2 EL Olivenöl – 2 Gläser Tomaten – Pfeffer

Zubereitung:

- Den Fenchel putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Dann in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen und abgießen
- Knoblauch schälen und fein würfeln, Tomaten klein schneiden
- Öl und 1 EL Butter in einem Topf erhitzen
- Knoblauch, Tomaten und Gewürze zugeben und unter gelegentlichem Rühren bei milder Hitze etwa 15 Minuten einkochen lassen
- Backofen auf 180°C vorheizen
- Den Fenchel in eine gefettete Auflaufform legen und die Tomatensauce darüber gießen
- Semmelbrösel und geriebenen Parmesan darüber streuen, mit etwas Zitronensaft begießen und die restliche Butter in Flocken darauf verteilen
- Im Ofen etwa 20 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

