

Gratinierte Fenchelknollen mit Tomate und Käse

Für 4 Personen

Fenchel (700-800g) – Tomaten – passierte Tomaten - Käse

Fenchelknollen putzen, waschen und der Länge nach halbieren. In etwas Salzwasser ca. 15 – 20 Minuten bissfest dünsten.

Blauschimmelkäse mit der Gabel zerdrücken und mit Mehl und Milch vermischen.

Fenchelhälften etwas abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Käsemasse auf den Fenchelhälften verteilen und mit Sesam und Paprikapulver bestreuen.

Fenchel auf ein geöltes Backblech setzen und ca. 15 – 20 Minuten bei 200°C überbacken.

Dazu schmeckt Vollkornreis und Tomatensoße sehr gut.

Guten Appetit!



Gratinierte Fenchelknollen mit Tomate und Käse

Für 4 Personen

Fenchel (700-800g) – Tomaten – passierte Tomaten - Käse

Fenchelknollen putzen, waschen und der Länge nach halbieren. In etwas Salzwasser ca. 15 – 20 Minuten bissfest dünsten.

Blauschimmelkäse mit der Gabel zerdrücken und mit Mehl und Milch vermischen.

Fenchelhälften etwas abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Käsemasse auf den Fenchelhälften verteilen und mit Sesam und Paprikapulver bestreuen.

Fenchel auf ein geöltes Backblech setzen und ca. 15 – 20 Minuten bei 200°C überbacken.

Dazu schmeckt Vollkornreis und Tomatensoße sehr gut.

Guten Appetit!

