AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	35 Min.	ganzjährig	Italien

GRATINIERTER FENCHEL



KURZ VORGESTELLT

Fenchel und schwarze Oliven ergänzen sich sehr gut. Der Käse und der Rahm nehmen dem Fenchel den leicht bitteren Gout.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Fenchel	100 g	Parmesan, frisch geriebener
50 g	Butter		
1.3 dl	Vollrahm	30 g	Schwarze Oliven
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den Fenchel rüsten und waschen, trocken tupfen, den Wurzelansatz und die grünen Stengel wegschneiden. Etwas Fenchelgrün hacken und zur Seite legen. Die Knollen längs vierteln und etwa 10 Min. in leicht gesalzenem, sprudelnd kochendem Wasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Die Butter in einer feuerfesten Gratinform zerlassen und die Fenchelstücke hineinlegen. Den Rahm drübergiessen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Parmesan bestreuen und die Oliven darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen 20 Min. überbacken. Mit dem gehackten Fenchelgrün bestreuen.

TIPP: Mit Tomatensauce servieren.

Rezept: Christian Teubner. Aufläufe, Soufflés & Gratins. Teubner 1996 - Foto: compactcook.com