

Gebackener Fenchel mit Parmesan

Zutaten für 4 Portionen:

800g Fenchel – 100ml Sahne – 100ml Gemüsebrühe – 30g Parmesan

Zubereitung:

- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- Den Fenchel putzen, waschen und längs halbieren. Den Strunk entfernen (der Fenchel sollte trotzdem noch zusammen halten)
- Die Fenchelhälften in wenig Salzwasser oder im Dampfeinsatz garen
- Fenchel in eine gefettete Auflaufform geben
- Sahne mit Gemüsebrühe verrühren und etwa die Hälfte über den Fenchel gießen
- Parmesan reiben und darüber streuen
- Etwa 20 Minuten backen und währenddessen ab und zu mit Sahne übergießen
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

