

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Fenchel mit Mozzarella gratiniert

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Olivenöl, Thymian, Lorbeer, 1/8 l Brühe, Salz 1 kg Fenchel, 250 g Mozzarella, 1 EL Paniermehl, 1 EL geriebener Parmesan

Zubereitung: Tomaten häuten und in Würfel schneiden, Zwiebelwürfel und Knoblauch in Öl andünsten, Tomaten und Kräuter zugeben, mit Brühe angießen und zugedeckt köcheln lassen. Fenchel putzen, das Grün aufheben, in Scheiben schneiden und im Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen und in die Tomatensauce geben, weich garen. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Mozzarella bedecken, Paniermehl und Parmesan mischen und darüberstreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca 10 Minuten überbacken. Mit dem gehackten Fenchelgrün garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Fr. 9 - 13 Uhr)