

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Überbackener Fenchel

Zutaten: 2-3 Fenchel, 1 Glas Tomatenpüree, 250 gr. Schafskäse, Salz und Pfeffer, 1 gehackte Zwiebel.

Den Fenchel halbieren, Strunk herausschneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Ca. 5-10 Min. Die Zwiebel leicht andünsten und den Tomatenpüree dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Den Fenchel in eine leicht gefettete Auflaufform geben und mit der Tomatensoße übergießen.

Den Schafskäse in Scheiben auf den Fenchel legen und je nach Geschmack 15-25 min überbacken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)