



CHEFKOCH.DE

Gratinierter Fenchel

Die Fenchelknollen halbieren und den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) die Fenchelknollen mit Olivenöl anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben. Wenn alles Farbe angenommen hat, mit der Brühe ablöschen. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und das Ganze bei leiner Hitze 20 Minuten dünsten. Anschließend den in der Pfanne verbliebenen Fond auf die Schnittseiten der Knollen geben und diese mit Butterflöckchen, grobem Pfeffer und Salz bestreuen. Im Backofen noch kurz gratinieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zutaten für 4 Portionen:

2 Fenchelknollen
1 Schalotte oder Zwiebel, feingeschnitten
1 Knoblauchzehe, feingeschnitten
1/4 l Gemüsebrühe
2 Esslöffel Butter
Olivenöl zum Anbraten
Salz
grober Pfeffer

Verfasser: bioköchin

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf chefkoch.de.