



Fenchel-Tomaten-Gratin

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Fenchel mit Grün
400 g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
150 ml Sahne
3 EL Olivenöl
400 g Mozzarella
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Fenchelgrün abzupfen, grob hacken und für die Garnitur beiseitestellen.

Fenchel putzen, in Spalten schneiden und in kochendem Salzwasser einige Minuten bissfest vorgaren und dann abtropfen lassen.

Knoblauch schälen und hacken.

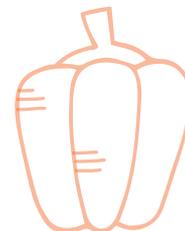
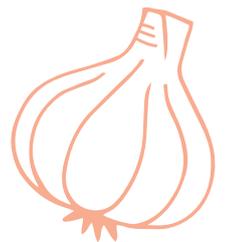
Eine Auflaufform mit dem Olivenöl einfetten und Fenchel, Tomaten, Knoblauch und Sahne in der Form mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und das Gratin damit belegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 25 bis 35 Minuten goldbraun überbacken.

Zum Servieren mit dem Fenchelgrün bestreuen.

Dazu passen Brot oder Kartoffeln.



Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE