

Rezept

Fenchel-Tomaten-Gratin

Ein Rezept von Fenchel-Tomaten-Gratin, am 13.11.2024

Zutaten

3 Fenchelknollen mit viel Grün (etwa 750 g)	Salz
400 g Tomaten	6 EL Olivenöl
Pfeffer	6 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	2 TL Kapern
100 g Manchego	50 g Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Fenchel waschen und putzen, das zarte Grün fein hacken. Die Knollen halbieren, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser etwa 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Kalt abschrecken. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Tomaten überbrühen, häuten und würfeln. Mit Fenchel, Fenchelgrün und 2 EL Öl in einer flachen ofenfesten Form mischen, salzen und pfeffern.
2. Die Kräuter waschen, Blättchen abzupfen und mit den Kapern fein hacken. Den Käse fein reiben. Mit Kräutern und Bröseln mischen und auf dem Gemüse verteilen. Restliches Öl darüberträufeln. Das Gemüse im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen.