

## Rezept

# Fenchelgratin mit Champignons

Ein Rezept von Fenchelgratin mit Champignons, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>3 Knollen</b>	Fenchel (mit Grün, etwa 800 g)	<b>400 g</b>	Champignons
<b>2 EL</b>	Butter		Salz
	Pfeffer	<b>2 TL</b>	Fenchelsamen
<b>200 ml</b>	Weißwein (ersatzweiße Gemüsebrühe)	<b>150 g</b>	Crème fraîche
<b>100 g</b>	Hartkäse	<b>1/2 Bund</b>	Petersilie
<b>50 g</b>	Weißbrotbrösel	<b>2 EL</b>	Olivenöl
	Auflaufform (etwa 20 x 30 cm) oder ofenfeste Portionsförmchen (etwa 12 cm Ø)		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Fenchel waschen und putzen, Fenchelgrün abschneiden, beiseitelegen. Knollen längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer großen beschichteten Pfanne die Butter schmelzen lassen. Darin den Fenchel und die Pilze 5 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Fenchelsamen würzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.
3. Crème fraîche unter den Fenchel und die Pilze mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Auflaufform oder die Portionsförmchen schichten. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Währenddessen den Käse fein reiben. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Beides mit den Brotbröseln und dem Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Ofen auf Grillfunktion umstellen. Kräuterbrösel auf Fenchel und Pilzen verteilen und in etwa 3 Min. goldbraun überbacken. Gratin(s) kurz ruhen lassen, Fenchelgrün hacken und darüberstreuen. Servieren.