Rezept

Fenchelgratin mit Walnüssen

Ein Rezept von Fenchelgratin mit Walnüssen, am 25.05.2025

Zutaten

- **2** Fenchelknollen
- **1/4 l** Gemüsebrühe
- **2 EL** Zitronensaft
- **2 Scheiben** Vollkorntoast
- **50 g** frisch geriebener Emmentaler
- **1** rote Paprikaschote
- **2 TL** Speisestärke
- **100 g** magerer gekochter Schinken
- **30 g** Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Brühe in einem kleinen Topf aufkochen und die Gemüsestreifen darin knapp 10 Min. dünsten. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen.

2. Die Stärke in einer Tasse mit dem Zitronensaft verrühren. Zum Gemüse gießen und aufkochen. Den Schinken in Streifen schneiden und untermischen. Alles in eine Gratinform umfüllen.

3. Das Toastbrot klein würfeln, über das Gratin streuen. Walnüsse grob hacken, mit dem Käse mischen und über das Gratin verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. überbacken.