Fenchel käseüberbacken by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: http://www.chefkoch.de/rezepte/1847121299165812/Fenchel-ueberbacken.html?portionen=10

Tags: Einfach, benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Grantinform

1.0 kg Fenchel	Die Knollen vierteln und vom Strunk befreien. Abgießen und in eine Auflaufform füllen.
10 g Salz	Den Fenchel in kochendem Salzwasser etwa 5-8 Minuten bissfest garen lassen.
5 dl Vollrahm	Mit Sahne übergießen und mit Kräutersalz, Gemüsebrühepuver und Pfeffer würzen.
1.0 g Gouda	frisch raspeln und darüberstreuen Bei 200 Grad Umluft etwa 20-25 Min. überbacken.