Fenchel käseüberbacken by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 35 Personen

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

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Grantinform

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