

# Fenchel aus dem Backofen

Probier doch mal das Rezept für Fenchel aus dem Backofen. Dieses Gericht ist nicht nur einfach zuzubereiten, sondern auch eine perfekte Beilage zu vielen Hauptgerichten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

2 Stk. Fenchelknollen (große)

3 EL Olivenöl extra vergine

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

3 Zweige Thymian

50 g Parmesan (gerieben)

## Zubereitung

1. Für den **Fenchel aus dem Backofen** heize deinen Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor, um ihn auf die optimale Temperatur für die Zubereitung des Fenchels vorzubereiten.
2. Entferne zunächst die Stiele des Fenchels und lege das Fenchelgrün beiseite. Halbiere dann die Fenchelknollen längs und schneide sie anschließend in etwa 2 cm dicke Scheiben. Platziere die Fenchelscheiben gleichmäßig in einer Auflaufform. Beträufle sie großzügig mit Olivenöl und verteile das Öl gleichmäßig über den Fenchel mit einem Pinsel. Würze den Fenchel dann mit frischem Thymian, Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack.
3. Stelle die Form für zunächst für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen. Nach dieser Zeit, nimm die Auflaufform vorsichtig aus dem Ofen, wende die Fenchelscheiben und bestreue sie großzügig mit geriebenem Parmesankäse. Platziere die Form dann wieder im Ofen und backe den Fenchel weiter, bis er weich ist und die Oberseite goldbraun und knusprig ist, dies dauert etwa weitere 15 Minuten.
4. Sobald der Fenchel aus dem Backofen schön goldbraun und knusprig ist, kannst du ihn aus dem Ofen nehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Garniere ihn nach Belieben mit

etwas frischem Fenchelgrün oder Petersilie und serviere ihn als köstliche Beilage zu deinem Lieblingsgericht.



[hier bestellen](#)

Unsere Empfehlung  
Auflaufform-Set aus Keramik  
rechteckig  
Backform, Lasagneform



## Tipp

Wer keinen Käse mag, vier Esslöffel Semmelbrösel mit geschmolzener Butter anrösten und über den Fenchel verteilen.