Überbackener Fenchel

Der Überbackene Fenchel ist ein wunderbares vegetarisches Gericht. Das schmackhafte Gemüse gelingt mit diesem Rezept ganz bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Fenchelknollen
2 EL	Butter
4 EL	Mehl
125 ml	Gemüsebrühe
125 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eidotter
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
100 g	Käse (gerieben)
2 EL	Semmelbrösel
3 EL	Öl
	Butterflocken
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Um den **überbackenen Fenchel** zu zubereiteten zuerst das frische Gemüse putzen, mit Wasser abspülen und mit einem Messer halbieren. Salzwasser in einem Kochtopf aufkochen und den Fenchel darin zirka 4 Minuten knackig kochen. In ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen und das Mehl einrühren.

4. Die Eidotter mit Schlagobers, geriebenem Käse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen. In die Butter Sauce einrühren, erhitzen aber nicht mehr aufkochen.

5. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Fenchel Stücke nebeneinander einlegen. Mit der Sauce übergießen.

6. Die Semmelbrösel in eine Tasse geben mit Öl und Salz vermischen. Über den Fenchel verteilen und mit einige kleinen Butterflocken belegen.

7. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten überbacken.

Tipp

Der Fenchel ist eine köstliche vegetarische Vorspeise oder Hauptspeise mit Erdäpfel oder Reis serviert.