

# 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	<a href="#">Butter</a>
4 EL	Mehl
125 ml	Gemüsebrühe
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Stk.	Eidotter
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
100 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
2 EL	Semmelbrösel
3 EL	Öl
	Butterflocken
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Um den **überbackenen Fenchel** zu zubereiten 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.