

Fenchelgratin mit Zitronen-Käse-Kruste

Zutaten

Für 4 Personen

1 Gratinform von 18 cm ø

Butter für die Form

700 g Fenchel, geviertelt

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Butter zum Andünsten

500 g Tomaten, geschält, entkernt, in
Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer

Kruste:

3 EL Paniermehl, laktosefrei

100 g Bergkäse, gerieben

1 Zitrone, abgeriebene Schale

Salz, Pfeffer

Fenchelkraut zum Garnieren



Zubereitung

1 Fenchel im Dampf knapp weich garen. In die ausgebutterte Form geben.

2 Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten, Tomaten begeben, kurz weiterdünsten, würzen, über dem Fenchel verteilen.

3 Für die Kruste alle Zutaten mischen und über dem Gemüse verteilen.

4 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten gratinieren.

5 Auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

