



Finocchio alla romana - Fenchelgratin

Fenchel und Tomaten harmonieren bestens. Überbacken mit Käse und Passata di Pomodoro schmeckt der Fenchel besonders fein. Und wie der Name verrät, ist diese Zubereitungsart in Italien sehr beliebt.

Tipp: Ein Schuss Pernot mit seinem Anisgeschmack betont das Aroma des Fenchels.

Zutaten

für 4 Personen als Beilage

3 grössere Fenchel

2dl Passata di Pomodoro

50g Sbrinz (oder Parmesan)

1dl Gemüsebouillon mit einem guten Schuss Pernot
Bratbutter

Zubereitung

Fenchelkraut wegschneiden und klein hacken, dient als Dekoration.

Fenchel rüsten: Stängel ca. zur Hälfte wegschneiden, der Länge nach halbieren und den Strunk NICHT herausschneiden (ist das zarteste Stück vom Fenchel). Längs in grobe Scheiben schneiden (ca. 1cm breit) und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Danach abgessen und ca. 15 Min. ausdampfen lassen.

Gratinform ausbuttern. Fenchel einfüllen, etwas festdrücken. Sbrinz darüberreiben und mit Bouillon übergießen. Mit der Passata überdecken, nochmals etwas Sbrinz darüberreiben. Am Schluss mit gehacktem Fenchelkraut bestreuen.

25 Minuten bei 200° gratinieren (Unter- und Oberhitze)



Ab in den Ofen.

