

Fenchelgratin (6 Pers.)

3-4 Fenchel Salzwasser	Fenchel rüsten, waschen, längs vierteln. Im Dampfkorbchen oder in wenig Salzwasser knapp weich kochen. (oder im Steamer garen).
2 EL Olivenöl 1 Zwiebel, gehackt 2 Knoblauchzehen, gepresst	Zwiebel und Knoblauch im Öl andämpfen.
3-4 Tomaten Salz, Pfeffer Cayennepfeffer Oregano	Tomaten häuten, entkernen, würfeln und mitdämpfen. (oder 1 Dose Pelati) Würzen und 5 Minuten köcheln.
100 g Saurer-Halbrahm 50 g geriebener Parmesan	Sauerrahm und Parmesan dazumischen, über den Fenchel geben.

Gratinieren

Ofen auf 220 Grad vorheizen, Gratin in der
Ofenmitte ca. 15 Min. überbacken.