

# Fenchelgratin mit Oliven und Tomatensauce

# Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten } ¼

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Fenchelknollen ( ca. 3 große)	g	1200	1800
Fleischtomaten (ca. 3 große)	g	600	900
Weißwein	ml	200	300
Oliven schwarz in Scheiben	g	50	75
Parmesan gerieben	g	75	120
Schalotte	St.	1	2
Knoblauchzehe	St.	1	2
Semmelbrösel	EL	3	4
Olivenöl			
Thymian frisch oder gerebelt			
Meersalz, Pfeffer			

## VORBEREITEN:

1. Beim Fenchel die Stängel abschneiden, vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden.
2. Tomaten würfeln.
3. Schalotten und Knoblauch fein hacken.
4. Parmesankäse reiben.

## ZUBEREITUNG:

1. Fenchelstücke 8 Minuten in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und in gefettete Auflaufform legen.
2. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Weißwein angießen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 20 Minuten garen.
3. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Tomatenstücke und Oliven zugeben. Mit Pfeffer Salz und Thymian würzen, Alles zu einer Sauce aufkochen die gfs. mit Wasser bzw. Weißwein verdünnt werden kann.
4. Die Tomatensauce über den vorgegarten Fenchel geben. Mit Semmelbrösel und Parmesankäse bestreuen und alles mit Oberhitze 10 Minuten im Backofen gratinieren.

## ANMERKUNG:

Als Beilage, als Zwischengericht oder mit Reis als vegetarischer Hauptgang zu verwenden.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		20 + 10