

FENCHELGRATIN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 2 Fungi Pads
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan gerieben
- 50 g Panko Brösel
- 30 g Nüsse grob gehackt
- ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 kg Fenchel
- 2 Äpfel, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt
- ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 250 ml Sauerrahm
- ¼ l Weißwein

ZUBEREITUNG:

1. Fenchel Strunk herausschneiden, die einzelnen Fenchelblätter abzupfen und kurz kochen
2. Pads vierteln, nach Belieben würzen und anbraten
3. Die Fenchelblätter auf ein Backblech legen. Mit den Pad Stücken belegen
4. Die Äpfel in 2 mm dicke Scheiben schneiden und auf die Pad Stücke legen
5. Sauerrahm, Weißwein und die geriebene Zitronenschale verrühren und darüber gießen
6. Mit geriebenen Parmesan, den Bröseln und den Nüssen bestreuen
7. Im Backrohr bei 160 Grad 30 min backen

