

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Fenchelgemüse

Gattung: Beilagen, Fenchel, Gemüse

4	Fenchel, Salz,	3	Essl. Tomatenmark, Oregano,
1	Knoblauchzehe,		Muskatnuss,
2	Essl. Butter,	50 g	Parmesankäse (gerieben)
2	Essl. Mehl,		

Fenchel halbieren, in Salzwasser al dente kochen und in eine eingefettete und mit Knoblauch ausgeriebene Auflaufform geben.

Oregano und Muskatnuss darüber streuen.

Butter schmelzen, mit Mehl eine Einbrenne fertigen, Tomatenmark dazurühren und mit Fenchelbrühe ablöschen.

Aufkochen lassen, über den Fenchel gießen und mit Käse bestreuen.

In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen überbacken.