

Fenchelgratin mit Hüttenkäse

Eine flache ofenfeste Form ausbuttern

alle Zutaten mischen, auf dem Fenchel verteilen

100 g Greyerzer, gerieben

darüber streuen

Gratinieren
Ofenmitte
220 °C (Heissluft 200 °C)
ca. 20 Min.

100 g entsteinte, schwarze Oliven

in feine Ringe schneiden

2 EL glattblättrige Petersilie

grob hacken

Varianten

- Fenchel durch andere Gemüse, z.B. Kohlrabiwürfelchen oder gekochte Gemüsereste ersetzen
- Schinken weglassen

Geeignet für: vegetarisch, Fleisch, Resteverwertung

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung