

Fenchelgratin mit Hüttenkäse

Eine flache ofenfeste Form ausbuttern

10 Fenchel

vierteln, quer in Streifen schneiden, im Dampf (Siebeinsatz oder Steamer) knapp weich dämpfen
Fenchel in vorbereitete Form verteilen

500 g Hüttenkäse

300 g Schinken

in Würfelchen oder Streifen schneiden

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