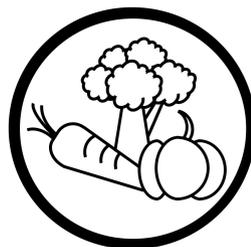


Fenchel-Auflauf



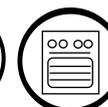
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Mit / ohne*
Laktose



180° 20 Min
200° 5 Min



Vegi



Schmeckt
mit Käse

3 Mittlere Fenchel Knollen
ca 250g

Fenchel waschen, in Scheiben schneiden und in die Gratinform legen.

3dl Vollrahm*
1EL Bouillonpulver
1KL Maisstärke

Den Rahm mit dem Bouillonpulver und der Maisstärke vermengen und über den Fenchel giessen.

150g Greyerzer* gerieben

Den Fenchel in der Mitte des Ofens bei 180° 20 Minuten backen. Den geriebenen Käse darüber verteilen und nochmals 5 Minuten bei 200° gratinieren.

Heiss als Beilage oder auch als Hauptgericht geniessen.

*Laktosefrei geht's auch und der Käse kann man auch weglassen wem das zu viel ist.

