



## Beilage

# Fenchel gratiniert

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Fenchel  
60 gr Greyerzer gerieben  
60 gr Parmesan gerieben  
2 dl Rindsbouillon  
Butter für die Gratinform  
Butterflöckli  
Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Fenchel

Bei grossen Fenchel: die äusserste Blattschicht entfernen. Die Fenchelknollen längs halbieren. Den Storzen keilförmig herausschneiden. Im Salzwasser weichkochen.

Gratinform, Butter, Bouillon

Die Gratinform ausbuttern. Die weichgekochten Fenchel – mit Schnittfläche nach oben – in die Gratinform legen. Mit Aromat, etwas Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan, Greyerzer

Mit Parmesan und danach mit Greyerzer bestreuen. Butterflöckli auf die Fenchel geben. Die Bouillon auf den Boden der Gratinform giessen.

Im vorgeheizten Backofen, auf oberster Rille, bei 200 Grad, gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist und braun wird.