



Vorspeise oder Beilage

Fenchelgratin mit Cantadou-Käse

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

4 Stück	kleine Fenchelknollen
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 gr	Champignons
1 EL	Butter
1 dl	Weisswein
1 TL gehäuft	Tomatenpüree
2 dl	Rahm
1/2 Bund	Basilikum
1 kleiner	roter Peperoni
1 Schachtel	Cantadou provençale
2 bis 3 EL	Parmesan
	Butterflocken
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Fenchel	Fenchel putzen und in Salzwasser weich kochen, abkühlen und abtropfen lassen. Danach in Scheiben schneiden und in gebutterte Gratinform ziegelartig schichten.
Butter, Champignons, Weisswein	Die Champignons in Scheiben schneiden, in Butter braten und mit dem Weisswein ablöschen.
Tomatenpüree, Rahm Aromat, Salz und Pfeffer	Tomatenpüree beifügen und Rahm dazugiessen. Etwa 5 Minuten leise köcheln lassen und mit Aromat, Salz und Pfeffer abschmecken.
Basilikum, Peperoni, Cantadou Champignonsauce	Basilikum fein hacken. Peperoni in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit dem Basilikum und dem Cantadou mischen. Die Champignonsauce darunterziehen und abschmecken. Über die Fenchelscheiben in der Gratinform gleichmässig verteilen.
Parmesan, Butterflocken	Kräftig mit Parmesan bestreuen – einige Butterflocken daraufsetzen – und im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten überbacken.
Schnittlauch	Vor dem Servieren mit geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tip: Der Peperoni kann – zwecks besserer Verträglichkeit – vor dem Würfeln enthäutet werden.