



Fenchel käseüberbacken by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 35 Personen

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1847121299165812/Fenchel-ueberbacken.html?portionen=10>

Tags: Einfach, Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Grantinform

| | |
|---------------------|---|
| 3.5 kg Fenchel | Die Knollen vierteln und vom Strunk befreien. Abgießen und in eine Auflaufform füllen. |
| 35 g Salz | Den Fenchel in kochendem Salzwasser etwa 5-8 Minuten bissfest garen lassen. |
| 1.75 Liter Vollrahm | Mit Sahne übergießen und mit Kräutersalz, Gemüsebrühepulver und Pfeffer würzen. |
| 3.5 g Gouda | frisch raspeln und darüberstreuen Bei 200 Grad Umluft etwa 20-25 Min. überbacken. |