



ÜBERBACKENER FENCHEL



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Fenchelknolle(n) à 300 g

500 ml Klare Gemüsebouillon

Salz

FÜR DEN ÜBERGUSS

250 g

1 Ei(er)

4 Tomate(n), gewürfelt

4 EL Peterli, fein gehackt

125 g Frischkäse

80 g Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Butter, für die Form

Paniermehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C Oberhitze vorheizen.
2. Fenchel der Länge nach in Streifen schneiden und in Bouillon ca. 5 Minuten dünsten. Abtropfen lassen und in eine vorbereitete Auflaufform geben.
3. Für den Überguss QimiQ Saucenbasis mit Ei, Tomaten, Peterli, Frischkäse und die Hälfte des Parmesans vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Den Überguss über den Fenchel verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Bei Bedarf den Grill zuschalten.