



# ÜBERBACKENER FENCHEL (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**4** Fenchelknolle(n) à 300 g

**500 ml** Bouillon de légumes

Sel

## FÜR DEN ÜBERGUSS

**250 g**

**1** Œuf(s)

**4** Tomate(s), coupé en dés

**4 cs** Persil, finement hachées

**125 g** Fromage frais

**80 g** Sbrinz, râpée

Sel et poivre

Noix de muscade

Beurre, pour le plat

Chapelure, pour le plat

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C Oberhitze vorheizen.
2. Fenchel der Länge nach in Streifen schneiden und in Suppe ca. 5 Minuten dünsten. Abtropfen lassen und in eine vorbereitete Auflaufform geben.
3. Für den Überguss QimiQ Saucenbasis mit Ei, Tomaten, Petersilie, 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.