



ÜBERBACKENER FENCHEL (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance onctueuse en un tour de main



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

8 Bulbe(s) de fenouil à 300 g
1000 ml Bouillon de légumes
Sel

FÜR DEN ÜBERGUSS

500 g QimiQ Sauce Base
2 Œuf(s)
8 Tomate(s), coupé en dés
8 cs Persil, finement hachées
250 g Fromage frais
160 g Parmesan, 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.