



# ÜBERBACKENER FENCHEL (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**4** Tubero di finocchio di 300 g

**500** Brodo di verdura

Sale

## FÜR DEN ÜBERGUSS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Uovo (Uova)

**4** Pomodoro (Pomodori),

**4** Prezzemolo,

**125 g** Formaggio fresco

**80 g** Parmigiano,

Sale i pepe

Noce moscata

Burro,

Pangrattato,

## PREPARAZIONE

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.