



# Fenchelgemüse überbacken

**Arbeitszeit:** ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** normal

## ZUTATEN

2 Knollen	Fenchel
½	Blumenkohl
50 ml	Schlagrahm
500 ml	Bio-Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe
1	Mozzarellakugel
2 EL	Parmesan, Salz Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die äußeren Blätter, den Strunk und das Grün des Fenchels entfernen. Das Grün klein hacken. Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen.

Die Fenchelknollen in die einzelnen Blätter zerteilen und zusammen mit dem Blumenkohl etwa 10 Minuten in der Gemüsebrühe kochen.

Beides nun mit etwas Brühe und dem Rahm in eine Auflaufform geben, salzen und pfeffern und das gehackte Grün des Fenchels, sowie gehackten Knoblauch darüber streuen.

Mozzarella und Parmesan in feine Streifen schneiden, bzw. hobeln, über dem Gemüse verteilen und alles bei 200° im Ofen überbacken, bis der Käse Blasen wirft.

VEGETARISCH | Ofengericht