

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Hexenfenchel

Stichworte: Fenchel, Gemüse, Gratin

4	Fenchelknollen (längs in 4 -Teile geschnitten),	4	dünne Scheiben -Greizerkäse,
2 Essl. Butter,		2 Essl. Butterflöckchen	
4 Essl. Parmesankäse (gerieben),			

Béchamelsauce:

1 Essl. Butter,	1/4 Liter Sahne,
2 Essl. Mehl,	Salz,
1/4 Liter Milch,	Pfeffer

Den Fenchel in kochendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen.

Butter schmelzen und den Fenchel darin schwenken.

In eine eingefettete Auflaufform den Fenchel setzen.

Den Parmesankäse darüber streuen.

Für die Béchamelsauce die Butter schmelzen das Mehl dazurühren, nach und nach mit Milch und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einige Minuten köcheln lassen, dann über das Gemüse geben. Mit den Käsescheiben belegen. Butterflöckchen darüber verteilen.

In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten gratinieren.