

Fenchel-Gratin

Rezept für **8** Personen

Zutaten:

6 kleine Fenchel
200 g Champignons
2 EL Butter
1 dl Weisswein
2 TL Tomatenpüree
3 dl Halbrahm
Salz
Pfeffer
1 Peperoni rot
1 Pkt Cantadou provençale
1 Bd. Basilikum
Parmesan



Zubereitung:

Die Fenchel halbieren, in 6 Schnitze teilen und im Dampf garen

Die Champignons in Viertel schneiden und in der Butter dünsten mit Weisswein ablöschen, Tomatenpüree, Halbrahm beifügen und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Peperoni in 5mm Würfel schneiden, den Cantadou dazugeben, den Basilikum in Streifen schneiden und mit der Sauce vermischen

Die Masse in eine Gratinform verteilen und die Fenchelschnitze darauf setzen. Parmesan darüber streuen. Im Backofen gratinieren

Backofen:

2. Rille von unten: 20-25 Minuten bei 200° Ober-Unterhitze