

FENCHEL MEDITERRAN

- 1 kg frischer Fenchel
- etwas Öl für die Form
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Teel. Kräutersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 300 g Tomaten
- 2 Essl. Olivenöl
- 40 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g entsteinte schwarze Oliven
- 40 g Semmelbrösel
- 60 g geriebener Pecorino (oder Parmesan)
- 2 Essl. Gehacktes Fenchelgrün

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Fenchelknollen vierteln, den Wurzelansatz ausschneiden und 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Gratinform ölen, die Kräuter und das Lorbeerblatt in die gefettete Form legen und den Fenchel darauf verteilen. Salzen, pfeffern und mit Gemüsebrühe bedecken. Auf der mittleren Schiene des Backofens 20 Minuten garen. Tomaten blanchieren, häuten und vierteln. Kerne und Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Öl erhitzen, gehackte Schalotten und gehackten Knoblauch darin andünsten. Tomatenstücke dazu geben und 1 Minute mitdünsten. Oliven zufügen und alles gleichmäßig über dem Fenchel verteilen. Die Semmelbrösel mit dem Käse und dem Fenchelgrün vermischen und über das Gericht streuen. Im Ofen 15 Minuten überbacken.