

Fenchel mit Käsehaube (aus dem Römertopf)

Zutaten

4 Fenchelknollen
1/2 Tasse Gemüsebrühe
1/2 Tasse Weißwein
100 g Mozzarella
50 g Parmesankäse
50 g Butter
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Die Fenchelknollen gründlich waschen (mit den Händen auseinander drücken, damit auch zwischen den Schichten sitzender Schmutz entfernt wird), längs halbieren und in den zuvor gewässerten Römertopf legen. Mit Brühe und Wein begießen. Den Bräter in den kalten Backofen schieben und bei 175 Grad Umluft oder 200 Grad Ober- / Unterhitze 30 Minuten garen. Dann mit Mozzarella-Scheiben belegen, mit Parmesan und Butterflöckchen bestreuen, gut pfeffern und noch einmal 15 Minuten weitergaren.

Pressekontakt:

becker döring communication, Henrike Döring / Janine Graf, Kaiserstraße 9, 63065 Offenbach
Fon +49 (0)69-4305214-13, j.graf@beckerdoering.com