

# Überbackener Fenchel

## Zutaten:

2 Fenchelknollen  
1/2 Zitrone  
4 Zweige Thymian  
20 g Parmesan  
100 Mozzarella

4 El Olivenöl oder Rapsöl  
2 Zehen Knoblauch  
Paprikaflocken oder -pulver

Salz, Pfeffer zum abschmecken

## Zubereitung:

Fenchel waschen und grün entfernen (wird noch für die Garnitur gebraucht). Die Knollen in Dicke Scheiben schneiden.

Wasser in einem Topf zum kochen bringen und den Fenchel darin blanchieren und dann mit kaltem Wasser abschrecken .

Knoblauch schälen und auspressen sowie die 1/2 Zitrone auspressen. Die Thymianblätter grobhacken und bei Seite stellen.

Den Mozzarella in Stücke zupfen und den Parmesan reiben.

Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian, Zitronensaft und Paprikaflocken in einer kleinen Schüssel mischen.

Fenchel in eine Ofenfeste Form geben und mit der Hälfte der Ölmischung beträufeln, Mozzarella und Parmesan darauf verteilen und die restliche Ölmischung darüber gießen. Ca. 20 Minuten im Ofen backen, zum Schluss mit Fenchelgrün garnieren und genießen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda  
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de