

# Zucchini-Fenchel-Gratin

nach essen-und-trinken.de

## Zutaten:

500 g Kartoffeln  
500 g Fenchel-Knollen  
500 g Zucchini  
Salz  
1 Bund Schnittlauch  
250 g Crème fraîche  
2 Eier  
40 g Gorgonzola  
Pfeffer  
80 g Gouda (geraspelt)

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen. Fenchel und Zucchini putzen und alles in Scheiben schneiden. Zusammen in kochendes Salzwasser geben und 5 Min. garen. Dann abgießen, kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Gemüse in eine gefettete Auflaufform schichten.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit Crème fraîche und Eiern glatt rühren. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse über das Gemüse gießen. Mit Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-30 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert). Gratin 5 Min. ruhen lassen und dann servieren.

TIPP: Fenchelgrün ist zarter im Aroma als die Knolle, enthält aber ebenso wertvolle Inhaltsstoffe: Eisen, Kalzium, Karotin und wohltuende ätherische Öle. Man kann das Grün fein hacken und vor dem Servieren über den Auflauf streuen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)