

Gratinierter Fenchel

für ca. 6 Personen

Zutaten:

3 Fenchelknollen
1 EL Butter
2 EL Parmesan, frisch gerieben
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereiten:

Die Fenchelknollen vierteln und in Salzwasser und etwas Milch bissfest kochen.
In eine Gratinform geben und etwas Kochsud begeben, mit Butterflöckchen und mit Parmesan bestreuen und ca. 5 Minuten übergrillen. Mit schwarzem Pfeffer übermahlen und als Beilage oder Vorspeise servieren.