



Zutaten

2 Fenchel

150g Fetakäse

Kräuter und Gewürz nach Belieben (Majoran, Pfeffer, sehr wenig Salz)

½ Knoblauchzehe

2 EL Öl

Zubereitung

- Ofen auf 200 Grad vorheizen, Gratinform mit ½ Knoblauchzehe ausreiben.
- Fenchel in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit Öl und Kräutern (frischer Majoran passt sehr gut) vermischen.
- Feta zerbröseln und dann lagenweise Fenchel, Feta in die Gratinschale geben.
- in der Ofenmitte ca. 25-30 Minuten gratinieren



Dazu passt Vollreis mit Linsen:

2 Tassen Vollreis über Nacht in Wasser einweichen. 1 Tasse Linsen gut waschen, mit eingeweichem Reis in eine Pfanne geben. 3-4 Tassen Wasser dazu geben und 25 Minuten kochen. Wichtig: erst am Schluss salzen. Servieren mit Saisonsalat.

Liebingsrezepte unserer Mitarbeiter Corinne Kupferschmid macht Fenchelgratin

