

Gebratener Fenchel gratiniert mit CAMBOZOLA und Tessiner Senfsauce Orange

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g **CAMBOZOLA**
2 EL Tessiner Senfsauce Orange
3 St. Fenchel
100 g Sahne
1 TL Butter
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Fenchel putzen, waschen und der Länge nach in dünne Spalten schneiden. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Alles beiseitestellen.
2. Backofen vorheizen auf 200°C (180°C Umluft). Die Auflaufform mit der Butter einfetten. Fenchel in der Auflaufform anrichten, evtl. in kleinere Portionen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die gewürzten Fenchelspalten die Sahne gießen. CAMBOZOLA dazugeben und gleichmäßig mit Senfsauce Orange bestreichen. Den Auflauf für 30 Minuten im Ofen backen, bis die Oberseite etwas gebräunt ist.

TIPP: Pellkartoffeln passen gut als Beilage.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 50 Minuten.

Pro Portion ca. 316 kJ, 1331 kcal, E 14,5 g, F 22 g, KH 14,8 g