Rezept

Auberginen-Fenchel Gratin

Zutaten für ca. 4 Portionen:
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 250g Fenchel
- 250g Zucchini
- 1 große Aubergine
- 3 – 4 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Frische Petersilie
- 100 ml Gemüsebrühe
- Paniermehl
- Parmesan

Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stückchen, Streifen oder Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst den Fenchel darin zwei bis drei Minuten dünsten, dann das übrige Gemüse dazugeben und weitere fünf Minuten dünsten. Die Knoblauchzehe einpressen und alles mit Salz, Pfeffer, Oregano und fein gehackter Petersilie würzen.

In einem Topf eine Mehlschwitze machen und die Gemüsebrühe zugeben. Das Gemüse nun in eine Auflaufform geben und die Soße übergießen. Mit Paniermehl und Parmesan bestreuen und im Backofen bei ca 180°C für etwas fünfzehn Minuten backen.

Mit etwas frischem Baguette servieren.

Guten Appetit!

KW33_Auberginen-Fenchel_Gratin.pdf