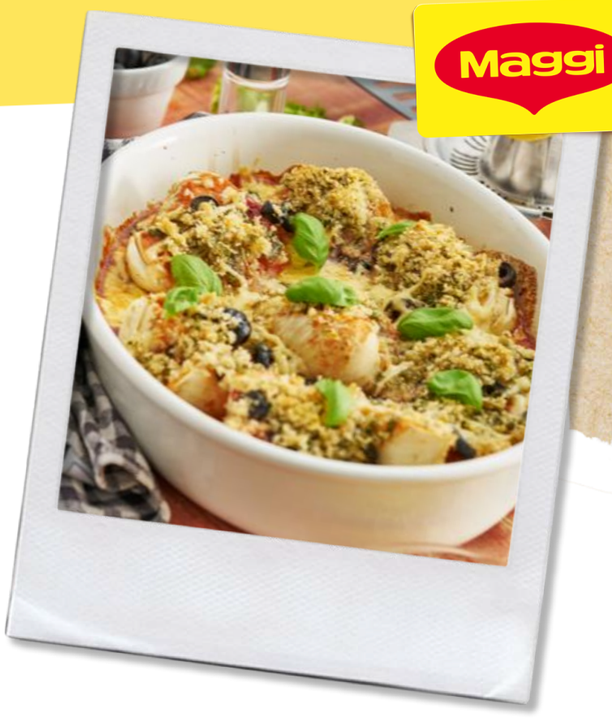

Überbackener Fenchel mit Kräuterkruste

Zutaten

- 600 g Fenchelknollen
- 1 EL Salz
- 4 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 100 g Weißbrot
- 25 g Basilikum
- 1 TL Kräutern der Provence
- 500 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 40 g schwarze Oliven, entsteint
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Fenchelknollen putzen, waschen, das Fenchelgrün abschneiden, klein schneiden und beiseite stellen. Die Fenchelknollen der Länge nach halbieren. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Dabei nicht zu tief schneiden, damit sich die einzelnen Lagen nicht ablösen.

3. In einem Topf ausreichend Wasser mit Salz und Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Fenchelhälften darin ca. 10-15 Min. bissfest garen. Anschließend gut abtropfen lassen und nebeneinander in eine mit 1 EL Olivenöl ausgestrichene Auflaufform legen.

4. Für die Brotkruste: Weißbrot fein zerbröseln. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden und mit 3 EL Olivenöl, dem Fenchelgrün und Kräutern der Provence in einer Schüssel gut vermengen.

5. Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Spaghetti Napoli einrühren und zum Kochen bringen. Dabei gelegentlich umrühren. 2 EL Olivenöl zugeben. Die Soße über den Fenchel gießen.

6. Oliven in Scheiben schneiden und darüber streuen. Die Bröselmischung über den Fenchel streuen und mit Käse bestreuen. Im Backofen 20 Min. backen. Falls die Brotkruste zu dunkel wird, die Auflaufform mit Alufolie abdecken. Mit Basilikumblättchen garniert servieren. Dazu passt Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	393 kcal

48 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de

Fett	24 g
Protein	11 g