

Fenchel-Broccoli-Gratin

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

1 kleiner	Fenchel, in Stücken	knapp weich kochen, gut abtropfen, in eine gefettete Auflaufform geben
1 kleiner	Broccoli, in Stücken	
2 El	Olivenöl	Olivenöl erwärmen
1 Stk.	Zwiebel, fein gehackt	Zwiebel und Knoblauch darin andämpfen
2 Stk.	Knoblauchzehen, gepresst	
1 Dose	Tomaten, gehackt	zugeben, mitdämpfen
1 Tl	Salz Pfeffer, Cayennepfeffer Oregano	würzen, 5 Min. köcheln lassen
1 dl	Sauerrahm	dazu mischen; über das Gemüse geben
50 g	Reibkäse	

Gratinieren

Umluft: 15 Min. in der Mitte des auf 220°C vorheizten Ofens.

