

## Fenchel-Gratin

**4 Fenchelknollen - 2 Fleischtomaten - 40 g Butter -  
10 g Mehl - je 250 ml Milch und Sahne - Salz -  
frisch gemahlener Pfeffer**

**Fenchelstiele abschneiden, Grün beiseite legen.  
Knollen halbieren, Strunk herausschneiden, in Salz-  
wasser 4 min. blanchieren. Tomaten abziehen, vierteln,  
entkernen. Hälfte der Butter schmelzen, Mehl 2 min .  
anschwitzen. Milch und Sahne einrühren. Sauce 10 min.  
bei schwacher hitze köcheln, mit Salz u. Pfeffer würzen  
und durch ein Sieb passieren. Form mit Butter aus-  
streichen, Fenchelhälften in Scheiben schneiden und  
mit den Tomaten schichtweise hineingeben. Fenchel-  
grün hacken u. darüber streuen. Gemüse salzen, pfeffern  
und mit der Sauce übergießen. Im vorgeheizten Back-  
ofen ca. 40 min. bei 180 Grad hell überbacken.  
Dazu passt: Kartoffeln oder Reis**



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195  
Milttenberg, Hauptstr. 58 - Milttenberg Wochenmarkt: Sa