

Finocchi gratinati

(Rezept von Antonio Carluccio)

- 4 grosse Fenchel-Knollen, halbiert
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 75 g Butter
- 1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss
- 4 EL Brotkrümel
- 4 EL frisch geriebener Parmesan

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Fenchelhälften in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten kochen. Wasser wegkochen und Fenchel etwas abkühlen lassen, danach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Gratinform mit etwas Butter einfetten und Fenchelscheiben leicht überlappend (wie Dachziegel) darin anrichten. Mit Muskatnuss, Brotkrümel und Parmesan bestreuen. Etwas Salz und Pfeffer darüber mahlen und mit Butterstückchen bestreuen. Circa 15 Minuten lang im Ofen backen. Heiss servieren.

