

FENCHEL AUS DEM BACKOFEN



Zutaten:

800g Fenchel
50g frischer Estragon
10g Knoblauch
1 TL Meersalz
Zitronensaft
gem. Pfeffer
25g Olivenöl

Zubereitung:

Den Fenchel putzen und die gewünschte Größe schneiden. Die Auflaufform mit Olivenöl einfetten und den Fenchel darin verteilen.

Den Knoblauch schälen und schneiden und mit dem Zitronensaft über dem Fenchel verteilen. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen und das Olivenöl darüber gießen.

Im Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 Grad backen.

Den Estragon waschen und klein zupfen. Wenn der Fenchel fertig gebacken ist den Estragon darüber verteilen.