

# GEBACKENE FENCHELSPALTEN

MIT PARMESAN & KRÄUTERBROT



## ZUTATEN

1 Bund Knollenfenchel  
3 Karotten  
1 frischer Knoblauch  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
etwas Thymian oder Oregano  
ca. 40-50 g Parmesan  
etwas Zitronensaft  
**Kräuterbrot:**  
1 Baguette oder Brot  
Butter oder Olivenöl  
frische Petersilie  
frischer Knoblauch  
für ca. 2-3 Portionen

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 220°C vorheizen. Den Knollenfenchel in Spalten schneiden. Das feine Fenchelgrün unbedingt aufheben!

Karotten längs halbieren und alles mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern mischen. Auf ein Backblech geben und ca. 25-30 Minuten rösten.

Gegen Ende großzügig Parmesan darüberreiben und nochmals kurz backen, bis alles goldbraun wird.

Das aufgehobene Fenchelgrün fein hacken und am Schluss gemeinsam mit etwas Zitronensaft frisch über das Gemüse geben.

Für das Kräuterbrot, Baguette einschneiden oder halbieren. Mit Butter oder Olivenöl bestreichen. Petersilie, Fenchelgrün und frischen Knoblauch fein hacken und darauf verteilen. Für die letzten 8-10 Minuten mit in den Ofen geben.

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at  
www.tscheggs-ernte.at