

Fenchel-Tomatengratin mit Mozzarella **für 2 Portionen**

- 2 Fenchelknollen
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Dose Tomaten, 400 g
- Salz, Pfeffer
- Oregano, getrocknet
- 200 g Mozzarella

Zubereitung

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Eine flache Auflaufform einfetten. Die Fenchelknollen waschen und putzen, das Fenchelgrün hacken. Die Knolle achtern und Fäden, falls vorhanden, abziehen. Zwiebel schälen, würfeln und in Öl in einem Topf andünsten. Die Tomaten mit ihrem Saft zugeben und etwas zerkleinern. Fenchel in die Sauce geben, kräftig mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und ca. 10 Min. zugedeckt schmoren. Das Gemüse in die Auflaufform geben. Das gehackte Fenchelgrün zwischen den Fenchelstücken verteilen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen.

Etwa 15 Min. im Ofen überbacken.

Quelle Rezept

Dagmar von Cramm: Ab 50 IN FORM, Stiftung Warentest, 2011, S. 153



Gesund essen, besser leben.