

Fenchelblech

Zutaten für die Backmasse:

- 500 g Fenchel
- 3 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 4 Kartoffeln
- 200 g geriebenen Käse
- Salz
- Kümmel

Zutaten für die Soße:

- 200 g Quark
- etwas Milch
- frische Kräuter: Dill, Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Salz, Pfeffer

Den Fenchel mit Kraut, die Zwiebeln und den Lauch kleinschneiden. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden.

Alles auf einem Backblech verteilen und gleichmäßig die zusammengerührte Soße darübergießen.

Den Käse darüberstreuen.

Wer mag, kann Kümmel dazu geben.

Das Ganze 1 Stunde im vorgeheizten Backofen überbacken (Stufe 4 beim Gasherd).

Dazu schmeckt sicherlich ein trockener Rivaner aus Rheinhessen.