

Finocchi Gratinati

Zutaten für: 1 Rezept

1	Gramm	Zwiebel
200	Gramm	Gekochter Schinken, dick geschnitten
4	mittl.	Fenchelknollen ca.1 kg (L)
2	Essl.	Olivenoel
3	Essl.	Butter
1	Ltr.	Fleischbruehe (L)
		Salz, frisch gemahlener Pfeffer
50	Gramm	Frisch geriebenen Parmesan

Anleitung:

Die Zwiebel in Ringe, den Schinken in Wuerfel schneiden. Den Fenchel laengs in 6 Stuecke teilen. Das Oel und 1 Essloeffel Butter erhitzen. Die Zwiebel darin anbraten, dann den Fenchel zugeben und 5 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze mitbraten, den Schinken untermischen und nach etwa 3 Minuten die Bruehe angiessen. Salzen und pfeffern. Zugedeckt in 20 bis 25 Minuten bei schwacher Hitze bissfest garen. Die Fluessigkeit soll fast verdampft sein. (wenn noetig die Hitze verstaerken) Den Backofen auf 250°C vorheizen. Das Gericht mit dem Kaese bestreuen und die restliche Butter in Floeckchen darauf setzen. Im Backofen (Mitte) etwa 5 Minuten gratinieren.

Eine feuerfeste Form verwenden.

Zubereitungszeit: 45 min Kalorien/Portion: 230 kcal