Fenchel-Gratin mit Majoran

Zutaten
für 4 Personen

- 2 große Fenchelknollen
- 2 Orangen
- 80g Sonnenblumenkerne
- 2 EL Olivenöl
- 80 ml trockener Weißwein
- 150g Parmesan
- 100g Morzerrella
- Majoran
- Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Feuerfest Form

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

15 Minuten
+10 Minuten Kochzeit
+25 Minuten Gratinierzeit

Zubereitung

Fenchelknollen putzen, waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Anschließend portionsweise in Salzwasser 2-3 Minuten kochen. Herausheben und gut abtropfen lassen. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Orangen schälen so das die weiße Haut zwischen Schale und Frucht entfernt ist. Die Orange halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Sonnblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Eine ofenfeste Form nehmen und mit Olivenöl einfetten. Den Boden mit Fenchelscheiben belegen, salzen, pfeffern, mit Orangenscheiben belegen, etwas Weißwein darüber geben, ausserdem die Sonnenblumenkerne und den Parmesan verteilen. So weiter verfahren bis alles eingeschichtet ist. Mit geriebenen Morzzarella, Sonnenblumenkernen und reichlich geriebenen Pfeffer abschließen. Im heißen Backofen ca. 25-30Min. gratinieren. Das Fenchel-Gratin mit frischen Majoranblättchen garnieren und heiß servieren.