

Zutaten

- 2 Fenchelknollen
- 120 g Parmesan
- 0,1l Weißwein
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Beilage

Überbackener Fenchel

Entdecken Sie unser Rezept für überbackenen Fenchel mit Parmesan und Weißwein. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Tipps.

So wird’s gemacht:

1. Die Fenchelknollen waschen und vierteln, sowie den Strunk entfernen. Die Fenchelviertel in Olivenöl von beiden Seiten farblos anbraten, würzen, und mit Weißwein ablöschen. Im Ofen bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten garen. Anschließend mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen bei Grillfunktion goldbraun überbacken.