

Fenchel mit Käsesoße

für 4 Personen

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|----------------------|-------------------------------------|--|
| 500 g | Fenchel | Die Fenchelknollen putzen, waschen, halbieren und in Salzwasser knapp gar kochen. |
| 30 g | Butter | |
| 30 g | Vollkornmehl | In der Zwischenzeit das Mehl in der Butter dünsten, ohne dass es Farbe annimmt. |
| 400 ml | Milch oder Halbrahm | |
| | Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss | Mit der Milch oder dem Halbrahm ablöschen und gut durchrühren. |
| 150 g | geriebenen Greyerzer | Den Greyerzer in der Sauce schmelzen und mit den Gewürzen abschmecken. |
| Butter für die Form, | | Die Fenchelhälften in eine gebutterte Gratinform legen, die Käsesauce darüber verteilen und mit dem geriebenen Käse überstreuen. |
| 50 g | geriebenen Sbrinz oder Parmesan. | Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad überbacken bis der Käse goldbraun ist. |
| | | <i>Tip:</i> Dazu passen Getreidebratlinge , Kurzgebratenes und Salzkartoffeln. |