

## **Fenchel in der Kräuterkruste „Vesuv“**

**Zutaten für 3-4 Personen als Beilage oder aber für 2 Personen als Hauptgang:**

- 4 mittel große Fenchelknollen
- 0,2 l Gemüsebrühe
- 200 g Schmand
- 1 El scharfer Senf
- 30 g Butter
- 1 Eigelb
- Semmelbrösel
- 50 g frisch geriebener Parmigiano
- Meersalz
- frischer Pfeffer aus der Mühle
- 10 g frischer Oregano, 1 mittlerer Zweig frischen Rosmarin
- 4 – 5 Tl Weckzeit-Pesto Tomate-Mandel „Vesuv“

Fenchel waschen, das Grün abschneiden, fein hacken und beiseite legen. Den Fenchel halbieren, den harten Strunk herausschneiden und den Fenchel der Länge nach in Streifen schneiden. Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Den Fenchel hinzugeben und zugedeckt ca. 6 Minuten dünsten. Das Ganze beiseite stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Ca. 4- 5 Tl Pesto Tomate-Mandel „Vesuv“ und ca. 50 g geriebener Parmigiano mit dem Schmand verrühren. Die Butter in einem Topf schmelzen und die fein gehackten Kräuter sowie den Senf und das verquirlte Eigelb unterrühren. Zum Schluss so viele Semmelbrösel unterrühren, dass die Masse nicht zu fest wird. Den Fenchel und die Brühe in eine Auflaufform geben. Den „Pesto-Schmand“ darüber gießen und das Gemüse mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Ganze auf der mittleren Schiene ca. 12 – 15 Minuten überbacken.

Guten Appetit!