

Fenchel-Hack-Pfanne für 4 Personen



400g Fenchel
wenig Gemüsebrühe

putzen, waschen und in Stück schneiden. In
garen.

1/2 Bund Lauchzwiebeln
380 g Hack, gemischt
2 El. Öl

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
putzen, waschen in Ringe schneiden.
in
krümelig anbraten.

Salz & Pfeffer
2 El. Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe

Dann die Lauchzwiebeln dazugeben.
und
mit anbraten, dann mit der restlichen
ablöschen. Ca. 3 Min. kochen lassen.
Fenchel und Hack in eine Auflaufform geben.

100 g geriebenen Käse

über das Gemüse geben und ca. 15 Min. im heißen Ofen überbacken.

Schmeckt auch sehr gut mit ein paar Tomaten.