

## Fenchel-Hack-Pfanne für 4 Personen



400g Fenchel  
wenig Gemüsebrühe

putzen, waschen und in Stück schneiden. In  
garen.

1/2 Bund Lauchzwiebeln  
400 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.

100 g geriebenen Käse

Fenchel und Hack in eine Auflaufform geben.  
über das Gemüse geben und ca. 15 Min. im heißen Ofen überbacken.

Schmeckt auch sehr gut mit ein paar Tomaten.