

Rezept der Woche  
**Ofenfenchel**

2 Knollen Fenchel  
8 EL Öl  
3 EL Semmelbrösel  
100 g geriebenen Parmesan  
Salz



Fenchel waschen, Strunk herausschneiden, vierteln. Fenchelgrün für die Garnitur kleinschneiden und auf die Seite legen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Fenchelviertel in eine Auflaufform legen und mit Öl beträufeln. Semmelbrösel und geriebenen Parmesan über den Fenchel geben und mit etwas Salz bestreuen.

Alufolie über die Auflaufform spannen und ca. 20 – 30 Minuten in den Backofen geben. Auflaufform aus dem Ofen nehmen und mit Fenchelgrün dekorieren.