



## Fenchel-Tomaten-Gratin

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Brat-Olivenöl

100 ml Gemüsebrühe  
1 EL Weißweinessig  
600 g stückige Tomaten

1 TL Oregano,  
½ TL Honig,  
Salz  
Pfeffer  
4 Knollen Fenchel

Salz  
Pfeffer  
120 g Parmesan

2 EL Semmelbrösel  
1 EL Olivenöl

und  
häuten und fein würfeln.  
in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und  
Knoblauchwürfel darin andünsten. Mit  
und  
ablöschen und  
dazugeben. Für ca. 10 Minuten einköcheln lassen.  
Mit

und  
abschmecken.  
waschen, putzen, vierteln, den Strunk entfernen und  
in Streifen schneiden. Mit  
und  
würzen.  
reiben. Den Fenchel abwechselnd mit der  
Tomatensoße in eine Auflaufform schichten und  
zwischendurch mit Parmesan bestreuen. Die letzte  
Tomatenschicht mit Parmesan und  
bestreuen und mit  
beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca.  
35 Minuten goldbraun überbacken.