

## FENCHEL mit Schafskäse überbacken auf Kartoffeln



### Rezept/Einkaufliste: für 4 Personen

- 2 Stk Fenchel
- 1 Pkg Schafskäse
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 EL Lavendel-Provence-Pyramidensalz\*
- Gewürzmischung
- 4 Stk Kartoffel geschält

### Vorbereitung/Zubereitung:

- Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden
- zu ovalen Kreisen auf einen Backpapier auflegen
- Fenchel der Länge nach auseinander-schneiden
- Fenchel auf die Kartoffelscheiben legen
- Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken
- Schafskäse mit Semmelbrösel zu einer Füllung mischen
- Füllung auf den Fenchel auftragen

### Ofenfunktionen:

- Blech mit dem Fenchel in den mittleren Einschub geben.  
Mit der Ofenfunktion (ohne VORHEIZEN)  
Feuchtgaren hoch / Intervall PLUS /  
Heißluft mit mittleren Dampf 130°C, 35  
Minuten leicht bissfest Dampfschmoren.
- Umschalten auf die Ofenfunktion  
Heißluft GRILLEN / Thermogrill 180°C für  
ca. 10 Minuten bis gewünschte Farbe  
erreicht ist.