

Fenchel aus dem Backofen

Zutaten:

4 Fenchelknollen,
4 Knoblauchzehen,
5 EL Olivenöl,
200g Feta,
50g getrocknete Tomaten,
100 g Oliven,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fenchelgrün fein hacken. Fenchel in ganz dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Fenchelgrün, Fenchel Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer auf ein Backblech geben und alles gut mischen und auf dem Blech verteilen.

Im Backofen bei 200°C ca. 20 min. garen (Umluft 180°C)

Oliven und Tomaten klein schneiden, Feta zerbröckeln. Alles auf dem Fenchel verteilen und nochmals 5 Minuten in den Ofen geben, dabei den Ofen schon ausschalten.