
Typ: Gemüse

Quelle: Elisabeth Raether, Zeit Magazin

Bemerkungen: Fenchel rösten: eher 40 min, statt 30.

Zutaten: Zutaten für vier Personen:
4 Fenchelknollen,
4 EL Olivenöl, Salz,
1 Schalotte,
700 g passierte Tomaten,
schwarzer Pfeffer,
2 Zweige Basilikum,
1 TL Butter,
1 Prise Zucker,
80 g Parmesan,
1 Mozzarellakugel

Rezept: Fenchelknollen von den äußeren welken Blättern befreien, die Knollen in etwas weniger als 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, 2 EL Olivenöl darübergeben, ebenso etwas Salz. Bei 180 Grad Umluft im Ofen 30 bis 35 Minuten lang rösten.

In der Zwischenzeit die Tomatensoße zubereiten: Die klein geschnittene Schalotte in 2 EL Olivenöl kurz andünsten. Wenn sie glasig ist, die Tomaten dazugeben. Salzen, pfeffern, die Basilikumzweige hineinlegen. Die Soße ungefähr 15 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln lassen. Butter hinzufügen, verrühren, mit etwas Zucker abschmecken.

Die Parmigiana folgendermaßen schichten: Auf dem Boden einer Auflaufform von ungefähr 20 x 30 cm etwas von der Tomatensoße verteilen, dann geröstete Fenchelscheiben darauflegen. Etwas geriebenen Parmesan und ein paar Würfel Mozzarella darüberstreuen. Den Vorgang wiederholen: Tomatensoße, Fenchel, Parmesan, Mozzarella. Bei meiner Parmigiana hat es für zwei Schichten Fenchel gereicht, es dürfen aber auch mehr sein. Wichtig ist, dass man mit Parmesan und Mozzarella aufhört.

Die Parmigiana für 20 bis 25 Minuten noch mal in den Ofen stellen (180 Grad Umluft). Der Käse ist dann geschmolzen, leicht gebräunt, nur schwarz darf er nicht werden.