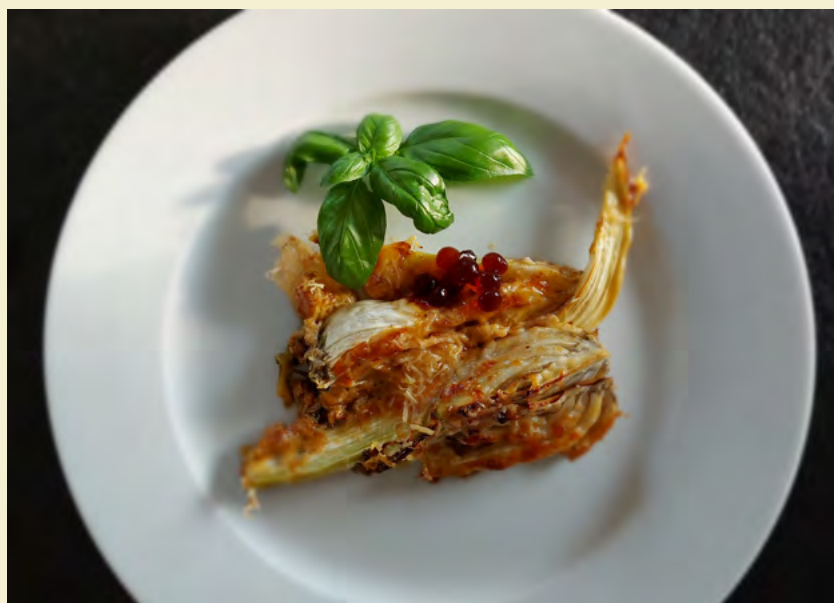




REZEPTE von der **BIENENMANUKTUR**

GEGRILLTER FENCHEL

FÜR 6-8 PERSONEN



Zutaten:

4 Fenchelknollen
6 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein gerieben
3 TL Chiliflocken
Meersalzflöcken und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
50g Parmesan, fein gerieben
3 EL Honigperlen Chili

Und so gelingt's:

Den Backofen auf 190°C (Umluft) vorheizen. Die Spitzen der Fenchelknollen abschneiden, die Knollen halbieren und grobe oder verfärbte Außenblätter abschneiden (Fenchelgrün klein gehackt aufbewahren). Jede Hälfte in 2-2,5 cm dicke Spalten schneiden, sodass die Blätter an der Basis noch miteinander verbunden sind. Mit Öl, Knoblauch, Fenchelsamen, Chiliflocken, Fenchelgrün und reichlich Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Alles zusammen in eine Auflaufform geben und fest mit Alufolie abdecken, 20 Minuten backen (die Unterseite sollte leicht goldgelb sein) und dann die Alufolie abnehmen. Den Parmesan drüberstreuen und erneut 10-15 Minuten in den Backofen schieben, bis der Fenchel weich (zur Probe mit einem scharfen Messer einstechen) und an der Oberfläche goldbraun ist.

Mit den Honigperlen garnieren!

