

## Fenchel-Tomaten-Gratin

### Zutaten für 2 Portionen:

1 große Fenchelknolle (oder 2 kleine)  
350 g Tomaten (Mini-Strauchtomaten)  
2 Zwiebeln  
1 EL Olivenöl  
Salz  
1 TL getrockneter Thymian  
1 Becher saure Sahne (200 ml)  
1 Ei  
frisch geriebene Muskatnuss  
etwa 150 g geraspelter Emmentaler  
Butter zum Ausfetten der Gratinform



### Zubereitung :

Für das Fenchel-Tomaten-Gratin hatte ich eine sehr große Fenchelknolle. Ich habe die Fenchelknolle halbiert und die Schalen abgelöst und quer in etwa 4 cm breite Streifen geschnitten. Weil diese so dick waren, habe ich sie 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser gekocht. Die Tomaten habe ich am Stielansatz kreuzweise eingeschnitten kurz in das Fenchelwasser gelegt und dann gehäutet. Die geschälte Zwiebel habe ich in dünne Ringe geschnitten, im Olivenöl gedünstet und mit Salz und Thymian gewürzt.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen! Die Gratinform habe ich mit Butter ausgefettet. Ganz unten in die Auflaufform kamen die gedünsteten Zwiebelringe, darauf abwechselnd Fenchelstücke und die halbierten Mini-Strauchtomaten. (Hat man größere Tomaten, würde ich sie in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.)

Für den Guß habe ich die saure Sahne mit einer Gabel gründlich mit dem Ei vement (verkleppert sagt der Schwabe dazu). Diese Masse wurde mit einer Prise Salz und frisch geriebener Muskatnuss gewürzt. Das ist bei mir leider etwas Glücksache, denn die rohe Eiermasse mag ich nicht probieren. Diese Eimasse habe ich mit einem Eßlöffel über das Gratin verteilt. Oben drauf noch den Käse verteilt und jetzt das Gratin in den Backofen gestellt. Bei 220 °C und Umluft war das Gratin in 40 Minuten fertig und oben schön braun. Da es eine Keramik-Gratinform war hat es so lange gedauert – mit einer Blechform wäre es sicher noch schneller gegangen. Wenn ich kleinere Fenchelknollen gehabt hätte, hätte ich sie nicht vorher gekocht.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.