

## Gerösteter Fenchel mit Parmesan



### Rezept für 1 Portion:

1 Fenchelknolle

Olivenöl

Saft ½ Zitrone

Pfeffer, Salz

Parmesan

### Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Fenchel säubern, vom Fenchelgrün befreien und in Scheiben schneiden. Die Fenchelscheiben in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben.

In der Zwischenzeit den Parmesan in Scheiben hobeln und ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit über den Fenchel streuen, so dass er leicht zerlaufen kann.