Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

# Gefüllte Fenchelschiffchen

## Zutaten:

| | |
|---|---|
| 4 | große Fenchelknollen oder 6-8 kleine |
| 50g | Zwiebeln |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 | Tomaten |
| 1 El | Butter |
| 1 Tl | gehackter Majoran |
| 1 Prise | weißer Pfeffer |
| 1 Prise | Paprika |
| 1 Tl | gehackte Zitronenschalen |
| 100g | Blauschimmelkäse |
| 80g | Pinienkerne |
| 100ml | Gemüsebrühe |

## Zubereitung:

- Fenchel waschen putzen und 12 Schiffchen schneiden, in Salzwasser blanchieren, den Rest in feine Streifen schneiden
- Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken und mit Salz zerdrücken
- Tomaten mit kochenden Wasser überbrühen, häuten, entkernen und würfeln
- im Butter Zwiebel, Knoblauch, Fenchelstreifen und Tomaten anschwitzten und würzen
- Blauschimmelkäse würfeln und unterrühren
- Pinienkerne hacken, rösten und hinzufügen
- Füllung in die Schiffchen füllen in Auflaufform und mit Brühe übergießen
- bei 180 °C ca. 20 min. backen

Die Gärtnerei Neiteler wünscht einen guten Appetit !!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de