

Rezept

Fenchel-Birnen-Gratin



© Michael Himpel

Info



55 Min.

Gesamtzeit

15 Min.

Zubereitungszeit

40 Min.

Kochzeit



leicht



Zutaten

für

-

4

+

Portionen

4 **Fenchelknollen**

2 El **Gemüsebrühepulver**

2 **Birnen**

2 El **Zitronensaft**

2 **Eier**

150 g **Magerquark**

250 g **Gorgonzola** oder vegetarische Alternative: Blaue Kornblume

Salz

Muskat frisch gerieben

Pfeffer

100 g **Walnüsse** gehackt

1 El **Butter** für die Form

Zubereitung

1. Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Zartes Grün beiseite legen. Fenchel in kochender Gemüsebrühe 5 Minuten garen.
2. Birnen in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Eier trennen. Eigelb mit Quark und zerbröckeltem Gorgonzola verrühren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Unter die Ei-Quark-Masse heben.
4. Fenchel, Birnen und 50 g Walnüsse in eine gebutterte Auflaufform schichten. Ei-Quark-Masse darüber verteilen. Mit den restlichen Walnüssen bestreuen. 30 Minuten bei 170 °C überbacken. Mit Fenchelgrün bestreut servieren.

Tipp

Dazu passt grüner Salat