

Fenchelauflauf mit Mandeln



Zutaten

800 g Fenchel

1 große Zwiebel

1 EL Butter
400 g Gehacktes

4 EL Paniermehl
2 EL gem. Mandeln
Salz, Pfeffer, Koriander
etwas abgerieb.
Zitronenschale

250 g Quark
2 Eier
2-3 EL Milch
Salz, Pfeffer

1 EL gem. Mandeln

Zubereitung

putzen, waschen, die grünen Blättchen abschneiden und beiseite legen, die Fenchelknolle achteln, in Salzwasser etwa 8 Min. garen und in einem Sieb abtropfen lassen

schälen, fein hacken

erhitzen, Zwiebel darin andünsten, Fleisch zugeben und kräftig anbraten

die Zutaten mit dem Gehackten vermengen, das gehackte Fenchelgrün untermischen, abschmecken und den Backofen auf 200°C vorheizen

die Zutaten miteinander verrühren, abschmecken, eine gefettete Auflaufform mit Fenchel auslegen, das Fleisch darauf geben und die Quarkmasse darüber gießen

über den Auflauf streuen, etwa 40 Min. bei 175°C backen