

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Delica (Ebisu)

Für 4 Personen

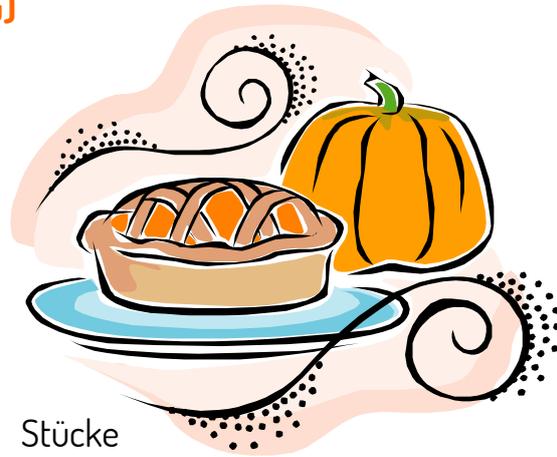
Gratinform von 23cm

Butter für die Form

400 g kleinere Fenchel geviertelt

400 g Kürbis geschält, entkernt und in Stücke geschnitten

200 g rezepter Tilsiter, in 2 mm dicke Scheiben geschnitten.



Guss :

2 dl Milch

180 g Crème fraiche

2 Eier

EL Maisstärke

½ TL Sternanispulver oder Lebkuchengewürz

¾ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle .

Zubereitung :

Fenchel und Kürbis separat im Dampf knapp weich garen : Fenchel ca. 10 Minuten, Kürbis 5-8 Minuten, leicht auskühlen lassen. Mit dem Tilsiter ziegelartig in die ausgebutterte Form schichten. : Für den Guss alle Zutaten verrühren, würzen, über das Gemüse giessen. N der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten gratinieren.

Dazu passen Ofenkartoffeln oder Reis.