

Teigwaren-Fenchel Auflauf

4-Personen

Zutaten:

300	-	gr Maccheroni
4	-	mittlere Fenchelknollen
½	--	Zitrone
4	-	EL Olivenöl
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Guss:

1	-	Bund Petersilie
1	-	Bund Basilikum
50	-	gr weiche Butter
2	-	Eigelb
180	-	gr Crème fraîche
50	-	gr Sbrinz gerieben
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2	-	Eiweiss

Zubereitung:

Reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Teigwaren darin bissfest garen. Abschütten, kurz kalt abschrecken, damit die Teigwaren nicht zusammenkleben, gut abtropfen lassen und in eine grosse Schüssel geben.

Die Fenchel der Länge nach halbieren, den Strunk herausschneiden und das Gemüse der Länge nach in ½ cm dicke Streifen schneiden.

Von der Zitrone die Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen.

In einer Bratpfanne die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Die Fenchelstreifen in 2-Portionen unter Wenden braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Den Fenchel noch in der Bratpfanne mit Salz, Pfeffer und 1-Esslöffel Zitronensaft würzen, gut mischen und zu den Teigwaren geben. Die 2. Portion auf die gleiche Weise zubereiten.

Für den Guss Petersilie und Basilikum fein hacken.

Die Butter durchrühren, bis sie hell und cremig ist. Die Eigelb beifügen und die Masse weiterschlagen. Crème fraîche, Sbrinz, Kräuter und abgeriebene Zitronenschale untermischen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Zu den Teigwaren geben.

Die Eiweisse mit 1-Prise Salz steif schlagen. Unter die Teigwaren ziehen. Diese in eine gut ausgebutterte Gratinform füllen.

Den Teigwarengratin im auf 180-Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30-Minuten goldbraun backen.