

Ofen-Fenchel mit Orangen, Oliven und Ciabatta

Bio Kochbox KW 29



Ofen-Fenchel mit Orangen, Oliven und Ciabatta



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

2 Fenchel
1 Orange
60 g Oliven
1 Ciabatta
1 rote Zwiebel
1 Handvoll Basilikum

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Der Fenchel wird gewaschen, geputzt, vom Strunk befreit und in Spalten geschnitten. Die Orange wird heiß gewaschen, trockengerieben und in dünne Scheiben geschnitten. Die rote Zwiebel wird geschält und in feine Spalten geschnitten. Das Basilikum wird gewaschen, trocken geschüttelt und grob gezupft. Das Ciabatta wird in grobe Stücke gerissen. Fenchel, Orange, Zwiebel und Oliven werden in einer Auflaufform mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischt und im Ofen geröstet, bis der Fenchel weich ist und leicht bräunt. Kurz vor Ende der Garzeit wird das Ciabatta hinzugegeben, sodass es knusprig wird. Vor dem Servieren wird das Gericht mit Basilikum bestreut.