Fenchel-Gratin mit Hüttenkäse

Zutaten für 1-2 Portionen:

- 2 mittlere Fenchel, geviertelt
- 200 g Hüttenkäse
- 1 Ei
- 150 g Rindshackfleisch
- 40 g entsteinte schwarze Oliven, in feinen Ringen
- 1 EL gehackte Petersilie
- Paprikapulver
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer
- ein paar Cherry Tomaten
- 50 g Gruyère gerieben



Zubereitung:

Fenchel im Dampfkörbchen bei mittlerer Hitze ca. 15 weich garen und herausnehmen. Fenchel danach in einer Auflaufform verteilen. Hackfleisch anbraten, beiseitestellen und kurz abkühlen lassen.

Hüttenkäse, Hackfleisch und die restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen. Die Masse und die Cherry Tomaten auf dem Fenchel verteilen und den Gruyère darüberstreuen.

Ofen auf 240 Grad vorheizen und den Gratin 10-15 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens gratinieren.

Guten Appetit!