

# Gratinierter Fenchel mit Kräuter-Tsatsiki

**Für 4 Personen**

**Auflauf:**

10 Tomaten	400 g Feta	150 g Parmesan
3 Fenchelknollen	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Tsatsiki:**

500 g griech. Joghurt (10%)	1 kleine Salatgurke	3 Zehen Knoblauch
3-5 Stängel Dill	3 Stängel Minze	1 Stängel Petersilie
2-3 EL heller Balsamico	Salz	

Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Tsatsiki die Gurke schälen, raspeln und mittels eines sauberen Handtuchs das Gurkenwasser kräftig auspressen. Knoblauch schälen und fein reiben. Kräuter fein hacken. Alles in eine Schale geben und mit Joghurt und Balsamico vermischen. Mit Salz abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen.

Strunk der Fenchelknollen herausschneiden, Fenchel in Streifen schneiden, Tomaten halbieren, Feta zerbröseln, Parmesan reiben.

Eine große Auflaufform mit etwas Öl ausstreichen und Fenchelstreifen hineingeben, salzen und pfeffern. Tomaten mit der Schnittseite nach oben daraufsetzen, mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

Im Ofen ca. 15 Minuten garen, dann Feta und Parmesan darüber streuen, Hitze auf 230 °C erhöhen und im Ofen nochmals ca. 10 Minuten gratinieren.

Ofengemüse mit Tsatsiki servieren. Dazu passt geröstetes Brot.

**Tipp:**

Das ausgepresste Gurkenwasser mit kaltem Wasser mischen, dazu Minzblätter geben und als erfrischenden Drink servieren.

Björn Freitag am 25. Oktober 2023