

REZEPT DER WOCHE

KW 20 12.05. – 18.05.2025

Honig-Feta-Fenchel mit gebackenem Ofenkartoffeln (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

1 KG	Ofenkartoffeln	(Art.Nr. 507)
2 EL	Grillgewürz	(Art.Nr. 8563)
75 ml	Olivenöl	(Art.Nr. 8229)
2 Knollen	Fenchel Geschnitten	(Art.Nr. 723)
1 gr. EL	Honig	(Art.Nr. 7010)
1 TL	Bockshornklee	(Art.Nr. 8588)
4 EL	Sesamöl	(Art.Nr. 8533)
180 g	Feta	(Art.Nr. 2053)

Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Die halbierten Kartoffeln mit 1 EL Salz, Grillgewürz und Olivenöl vermengen und auf einem Blech verteilen.

Nach 20 Minuten im Ofen die Kartoffeln wenden und den in Spalten geschnittenen, marinierten Fenchel (mit Honig, 1 TL Salz, 1 TL gemahlenem Bockshornklee und Sesamöl) in einer Auflaufform auf einem Gitter darüber dazustellen.

Nach weiteren 15 Minuten den Fenchel wenden. Nochmals 15 Minuten später alles kurz bewegen, den Feta über den Fenchel bröseln und 5–15 Minuten unter der Gratinierfunktion überbacken.

Direkt servieren oder vorbacken und später fertig garen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de