

Thunfisch-Fenchelauflauf



Zutaten:

1 Stk. Fenchel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 ml Gemüsesuppe
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
100 g Champignons
60 Gramm Butter
3 EL Süßrahm
Spritzer Zitrone
1 Dose Thunfisch
5 Tomaten
150 g Gouda
1 TL Oregano

Zubereitung

Den Fenchel putzen. Der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen, den Fenchel, die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten. Salzen und pfeffern, mit der Gemüsesuppe ablöschen. Dann 10 Minuten einkochen lassen. Die Champignons putzen und halbieren. In der Butter braun braten. Zitrone zufügen, salzen und pfeffern. Den Rahm angießen, etwas reduzieren. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. In einer Auflaufform den Fenchel mit den Tomatenstücken und den Champignons gleichmäßig verteilen. Nochmals würzen. Den Thunfisch vom Öl trennen und über das Gemüse geben. Den Auflauf mit dem Käse abdecken. Oregano drüberstreuen. Den Ofen auf 180°C vorheizen, dann 20-25 Minuten backen. Der Auflauf ist fertig, wenn der Käse goldbraun ist.

Fisch