

Gefüllte Fenchelschiffchen mit Roquefort

 happy-mahlzeit.com/2019/10/06/gefüllte-fenchelschiffchen-mit-roquefort/

Zutaten für 6 Personen:

- 3 Fenchelknollen
- 500 g Cocktailtomaten
- 200 g Roquefort
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Pinienkerne

Zubereitung:

Die Fenchelknollen waschen, halbieren und den inneren Teil der Knolle so herauschneiden, dass sich kleine "Schiffchen" ergeben. Diese in wenig Salzwasser kurz aufkochen.

Die herausgeschnitten Fenchelstücke klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Die Tomaten halbieren und dazugeben, dann den Roquefort unterziehen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Fenchelschiffchen auf einer Platte anrichten und mit der Fenchel-Tomate-Käse-Mischung füllen. Zum Schluss mit den Pinienkernen bestreuen.

Wer möchte, kann das Ganze mit Orangenscheiben dekorieren.

Rezept aus dem Kloster Fischbeck

Quelle: NDR - Klosterküche vom 30.10.2016