

# Fänkålsgratäng med mozzarella och krispigt parmesan & örttäcke!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Fänkålsgratäng med mozzarella och krispigt parmesan & örttäcke

4 port.

## **Ingredienser:**

### **Fänkålen**

4 st fänkål

2 pkt mozzarellaost

2-3 msk olja

### **Parmesan och**

### **örttäcke**

1 dl ströbröd

1 dl Parmesanost riven

2 msk timjan färsk,

hackad

2-3 msk olja

salt

peppar

## **Gör så här:**

Tvätta och rensa fänkålen, skär av den grövsta delen i botten (spara dillen till dekoration). Dela varje fänkål i kvartar och koka dem i vatten tills de börjar mjukna, cirka 5-6 minuter, och låt dem sedan rinna av. Rör runt fänkålsklyftorna i oljan. Salta och peppra. Lägg dem i en ugnssäker form. Strö över mozzarellaosten i bitar. Blanda samman ströbröd, parmesan och färsk timjan och fördela blandningen över fänkålen och mozzarellan. Grädda i 200 grader i en förvärmad ugn. Täck gratängen med aluminiumfolie de första 20 minuterna. Ta bort folien och grädda tills osten smält och är gyllenbrun, ungefär 10 minuter. Dekorera med fänkålsdillen.