



Deftiger Ofen-Fenchel



2 Portionen



45 Min

Zutaten

- 1 großer Fenchel
- 3-4 EL Butter
- 1 EL Mandelmus
- 5 EL Orangensaft
- 1 EL Limettensaft
- 4 getrocknete Tomaten in Öl
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL mildes Currypulver
- 1 TL Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen
2. Für die Marinade 3-4 EL Butter, 1 EL Mandelmus, 1 EL Limettensaft, 5 EL Orangensaft, fein geschnittene getrocknete Tomaten und Knoblauchzehen in eine Schüssel geben. 2 EL Paprikapulver sowie 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver, 1 TL Salz, sowie 1 Prise mildes Currypulver hinzufügen und alles gut miteinander vermischen.
3. Fenchel halbieren und – für einen besseren Halt auf dem Backblech – die Rundung auf der Rückseite ein wenig abschneiden. Mit der Marinade einreiben und für insgesamt 30 Minuten in den Ofen geben, nach 15 Minuten noch einmal nachmarinieren.
4. Mit Fenchelgrün garnieren -Fertig!

Guten
Appetit!