**Im März**

Fenchelauflauf (für 4 Personen)

4 große Fenchelknollen (ca. 1,2 kg)

4 EL Olivenöl 150 ml Gemüsebrühe (Instant ebenfalls möglich)

2 Kugeln Mozzarella

150g Parmesan 1 große Dose gestückelte Tomaten (ca. 800g)

8 Basilikumblätter

Salz, Pfeffer

2 TL getrockneter Oregano

2 TL getrockneter Thymian

etwas Butter oder Butterschmalz für die Form

Fenchel waschen, putzen, die Stängel abschneiden. Das Fenchelgrün fein hacken und zur Seite legen. Den Fenchel dann in dicke Scheiben schneiden (ca. Fingerdick). Backofen auf 200° C vorheizen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fenchelscheiben anbraten, mit dem Gemüsesud ablöschen, vollständig einkochen lassen und Fenchel weich garen. Bei einer kleineren Pfanne empfiehlt sich, die Fenchelscheiben nacheinander zu garen. Mozzarella in Scheiben schneiden und den Parmesan reiben. Die Tomaten mit dem Saft in einer Pfanne oder einem Topf bei starker Hitze einkochen. Dabei die Früchte mit einer Gabel zerdrücken. Basilikum abbrausen und fein hacken. Eine breite Auflaufform mit der Butter einfetten und die Hälfte der Fenchelscheiben hineinlegen. Die Hälfte der Mozzarellascheiben darüber verteilen, mit wenig Salz und Pfeffer, gehacktem Fenchelgrün und den Kräutern würzen. Ein Drittel vom geriebenen Käse darüber streuen. Die restlichen Fenchelscheiben darauf legen, restlichen Mozzarella, Kräuter und wieder ein Drittel des geriebenen Parmesan darauf verteilen. Die eingekochte Tomatensauce mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken und über den Auflauf gießen. Die Oberfläche mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im Backofen (mittlere Schiene) 25 Minuten überbacken, bis der Käse gebräunt ist, heiß servieren.

Guten Appetit.