

## Fenchel-Birnen-Gratin mit Blauschimmelkäse

Rezept von Oliver Schneider von Oliver´s Art Cuisine

### Zutaten:

500 g Fenchel  
Meersalz  
2 Birnen  
2 EL Zitronensaft  
etwas Ghee für die Form  
2 gekochte und zerdrückte Kartoffeln  
1 Ei  
150 g Magerquark  
100 g Gorgonzola oder Roquefort  
Pfeffer

### Zubereitung:

Die Fenchelknollen putzen, abspülen und auf dem Gemüsehobel in fingerdicke Scheiben hobeln. Die Fenchelscheiben in kochendes Salzwasser geben und fünf Minuten sprudelnd kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Birnen schälen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Viertel quer in Scheiben schneiden und sofort mit etwas Zitronensaft mischen.

Eine feuerfeste Form mit Ghee auspinseln, die Fenchelscheiben hineinlegen und mit den Kartoffeln bedecken. Die Birnenscheiben darauf schichten. Das Ei trennen, Eiklar steif schlagen. Eigelb und Quark verrühren, den Käse mit einer Gabel zerdrücken und dazugeben. Den Eischnee unterheben und alles mit Pfeffer abschmecken. Die Eier-Quark-Masse auf den Birnen verteilen und im Ofen bei ca. 170°C ca. 30min goldbraun backen.