



Fenchel mit tunesischer Hackfleischfüllung

Zutaten für 4 Pers. ca. 50 Min. plus 20 Min. Backzeit

4 mittelgroße Fenchelknollen (etwa 800 g)	Fenchel waschen, trockene Schuppenblätter entfernen und am unteren Ende eine etwa 1 cm dicke Scheibe abschneiden.
Salz	Reichlich Salzwasser mit
2 EL Zitronensaft	dem Zitronensaft erhitzen und den Fenchel darin zugedeckt etwa 10 Min. garen. Dann abtropfen lassen.
1 Bund glatte Petersilie	Die Petersilie waschen, hacken und mit
350 g Hackfleisch	dem Hackfleisch sowie den Gewürzen mischen.
je 1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel, Fenchelsamen, Kurkuma, Koriander	
Salz, schwarzer Pfeffer	
3 EL Öl	Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin unter Rühren braun anbraten. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
	Den Backofen auf 200° C vorheizen.
	Den Fenchel halbieren, die inneren Fenchelblätter herauslösen und sehr fein hacken.
400 g Tomaten	Tomaten vierteln mit Salz und Pfeffer würzen und in eine große Auflaufform geben. Das gehackte Fenchelfleisch untermischen.
50 g Schafskäse	Käse in eine Schüssel bröckeln,
2 Eier	mit den Eiern verquirlen und das Hackfleisch untermischen. Fenchelhälften damit füllen und in die Form setzen.
6 EL Pinienkerne	Die Pinienkerne darüber streuen. Im Ofen (Umluft 180°C) etwa 20 Min. backen.