

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 08.08.2023**

**Fenchelgratin mit Dill-Schafskäse-Creme**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Fladenbrot (Fougasse)**

0,5 Würfel Hefe, frisch, 21 g  
500 g Mehl (Type 550)  
300 ml Wasser, lauwarm, ca.  
60 ml Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Zucker

**Für den Gratin**

2 Knollen Fenchel  
5 Tomaten, mittelgroß  
4 Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
1 Biozitrone  
100 g Oliven, klein, schwarz, z. B. Kalamata-Oliven  
4 Knoblauchzehen  
1 EL Fenchelsaat

**Für die Dill-Schafskäse-Creme**

0,5 Bund Dill  
1 Biozitrone  
200 g Joghurt, griechisch, ca. 10 % Fett  
200 g Feta oder Schafskäse  
etwas Salz  
etwas Pfeffer, grob  
2 EL Olivenöl



**Zubereitung**

1. **Für das Fladenbrot (Fougasse)** Hefe und Wasser verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat.
2. Anschließend 50 ml Olivenöl und etwas Zucker ebenfalls unterrühren. Alles mit dem Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in 4 Portionen teilen und zu Kugeln formen, abdecken und etwa 1,5 Stunden gehen lassen.
4. Teigkugeln mit den Händen oder einer Teigrolle zu einem Oval formen. Die ovalen Teigportionen mit einem Messer dekorativ einschneiden.
5. Die Teiglinge jeweils auf Backpapier legen, abdecken und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.
6. Teiglinge mit dem übrigen Olivenöl bestreichen, mit Meersalz bestreuen. Im heißen Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 250 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Nach Belieben, eine ofenfeste Schale mit etwas Wasser auf den Backofenboden stellen.
7. **Für den Gratin** Fenchel, Tomaten und Kartoffeln putzen bzw. schälen, abbrausen und trockentupfen. Zitrone heiß abbrausen und trockenreiben. Fenchelgrün abschneiden und beiseite stellen.
8. Gemüse und Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden.
9. Eine große Auflaufform oder ein Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Boden der Form mit Fenchelsaat ausstreuen.
10. Das Gemüse und Zitronenscheiben überlappend abwechselnd einschichten. Mit Salz würzen.

11. Oliven und angedrückte Knoblauchzehen dazwischen stecken. Alles nochmal sorgfältig mit Olivenöl beträufeln.
12. So viel Wasser angießen, dass der Boden der Form bedeckt ist ca. 1 cm hoch.
13. Gratin auf der mittleren Schiene zuerst bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 150 Grad herunterschalten und weitere ca. 30 Minuten fertig garen. Nach Belieben abdecken.
14. **Inzwischen für die Creme** Dill abbrausen, trockenschütteln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Feta zerbröckeln
15. Joghurt, Feta, Dill, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einem cremigen Dip verrühren.
16. Gratin aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Fenchelgrün fein schneiden und darüberstreuen. Gratin mit der Creme und dem Fladenbrot anrichten und servieren.