

Fenchel mit Fourme d`Ambert

2 Knollen	Fenchel
1	Zitrone
200 g	Fourme d`Ambert
250 g	Schlagsahne
50 g	gehackte Nüsse
8	Scheiben Schinken

Fenchel hauchdünn hobeln, mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Saft vermengen.

Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit Sahne vermischen, über den Fenchel geben, mit Schinken belegen und Nüsse darüber streuen.

Mit Alufolie abdecken, für ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Backofen.