

Fenchel-Kartoffel- Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1,2 kg Kartoffeln – 600 g Fenchel – Salz – Pfeffer – 200 g Feta - Olivenöl

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
- Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und den Fenchel in Streifen schneiden, Fenchelgrün waschen, klein schneiden und beiseite legen
- Kartoffeln und Fenchel in einer großen Auflaufform oder einem Backblech mischen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Etwas Olivenöl und Wasser dazugeben (etwa so, dass der Boden gerade bedeckt ist) und bei 180°C ca. 30 Minuten im Ofen backen
- Feta in Würfel schneiden, über dem Auflauf verteilen und alles nochmals ca. 15 Minuten backen bis Fenchel und Kartoffeln weich sind
- Zum Schluss das Fenchelgrün darüber streuen
- Gut schmeckt der Auflauf auch mit Süßkartoffeln: dafür einfach die halbe Kartoffel-Menge durch Süßkartoffeln ersetzen und diese in etwas größere Stücke schneiden, da sie schneller garen als Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

