



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

1 kg	Lungauer Eachtling (Erdapfelsorte)
1 Stk.	Knollenfenchel
250 g	Ziegenfrischkäse
125 ml	Schlagobers frische Kräuter Salz
50 g	Butter

**Mein persönlicher Tipp**

Zu ihren Kartoffeln bzw. Erdäpfeln sagen die Lungauer Eachtling. Der Lungau zählt zu den besten Kartoffelanbaugebieten Österreichs und die „Eachtling“ sind ein Leuchtturm der Salzburger Kulinariik.:

**Gertrude Schwaiberroider-Hattinger**  
LK Salzburg

**Quellen:**

- Ulrike Grabler: *Privatrezept*

## Winterlicher Eachtling-Fenchel-Auflauf

**Zubereitung**

- Die Erdäpfel waschen und in etwa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden (nicht schälen, denn in der Schale sind wertvolle Vitamine).
- Butterflocken auf dem Boden einer Auflaufform verteilen.
- Erdäpfelscheiben darüber legen. Mit Salz und Kräutern (Rosmarin, Petersilie, Lavendel - je nach Belieben) würzen.
- Fenchel in Streifen schneiden und über den Erdäpfelscheiben verteilen. Eine weitere Schicht Erdäpfelscheiben darüber geben.
- Schlagobers über das geschichtete Gemüse geben und noch einmal mit Kräutern würzen. Zum Abschluss den Ziegenkäse über dem Ganzen verteilen.
- In das vorgewärmte Backrohr geben und bei 190 Grad etwa 20 Minuten backen.