



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.