



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 Kartoffelanbaugesellschaften Österreichs und die „Eachtling“ sind ein Leuchtturm der Salzburger Kulinarik.



Gertrude Schwaiberroider-Hattinger
LK Salzburg

Winterlicher Eachtling-Fenchel-Auflauf



Foto: Ulrike Grabler - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Ulrike Grabler: *Privatrezept*