



**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 Schwaiberoider-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*