



## Benötigte Zutaten

1 kg	Lungauer Eachtling (Kartoffel-Sorte)
1 Stück	Knollenfenchel
250 g	Ziegenfrischkäse
125 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
50 g	<b>Premium Teebutter</b>

## Eachtling-Fenchel-Auflauf

Rezept von Katharina Stiegler

### Anleitung

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. Kartoffelscheiben darüber legen und 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.



LUNGAUER  
**kochwerk**

Ein Rezept von  
**Lungauer Kochwerk**