

## REZEPT

### „Georgettas Fenchel-Kartoffelauflauf“

#### IHR BRAUCHT:

- 2 Fenchelknollen
- 750 g Kartoffeln
- 200 g Käse
- 1 EL Butter
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Fenchel nach Belieben klein schneiden oder klein hobeln und anschließend mit der Butter in einer großen Pfanne anschwitzen. Dies anschließend mit der Sahne aufgießen und ganz nach eigenem Geschmack würzen.

Während der Sahnefenchel kocht die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Auflaufform die Kartoffeln und den Fenchel abwechselnd schichten. Abschließend den Käse darüber streuen.

Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen (160°) schieben und 35 Minuten backen.

Guten Appetit.