



Fenchel Auflauf

Fenchel auf Kartoffelscheiben in einer Béchamelsauce mit Käse überbacken

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Backzeit ca. 30 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Kochtopf
- Kochtopf, Kochlöffel ggf. Schneebesen
- Auflaufform

Zutaten

- 4 Knollen Fenchel
- 500g Kartoffeln
- 250g Käse gerieben zum Überbacken
- etwas Butter und Mehl für die Béchamelsauce
- Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung

Aus den Kartoffeln werden Pellkartoffeln. Also in der Schale mit Wasser zum Kochen bringen. Nach ca. 20 Minuten Wasser abgießen, Schale abpellen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und als unterste Schicht in die Auflaufform legen.

Fenchel putzen und schneiden und in den Topf geben. Wasser auffüllen, so dass der Fenchel eben bedeckt ist und die Gemüsebrühe zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und für ca. 15 Minuten garen lassen.

Fenchel mit einem Sieb oder einer Schaumkelle aus dem Topf schöpfen, abtropfen lassen und auf die Kartoffeln in die Auflaufform füllen.

Das Fenchelwasser benötigen wir nun für die Mehlschwitze (Béchamelsoße). Einen guten Esslöffel Butter in einem hochwandigen Topf schmelzen lassen. Mit zwei Esslöffeln Mehl zu einem Klumpen rühren. Nun ganz langsam in kleinen Mengen von der verbliebenen Brühe zugeben und schnell verrühren. Es bildet sich langsam aus einem großen, zähen Klumpen eine immer niedrigviskosere (flüssigere) Masse. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken und schließlich über Fenchel und Kartoffeln gießen.

Auf das Gemüse in der Auflaufform den geriebenen Käse auf streuen und mit etwas Pfeffer würzen.

Für ca. 30 Minuten bei 150°C in den Backofen stellen. Wenn der Käse schön anbräunt, ist das Gericht ist fertig zum Verzehr.

Dazu passt ein guter trockener Weißwein.

Guten Appetit!