

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kartoffelauflauf mit Fenchel und Möhren

Tags zuvor Pellkartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Feine Fenchel- und Möhrenscheiben in Butter anschwitzen, sofort salzen, zuckern und pfeffern, feine Zwiebelwürfel dazugeben, alles bissfest garen, soviel Schmand dazugeben, dass alles mit dem Schmand ummantelt ist. Abschmecken mit etwas Curry, Zitronenabrieb und Fenchelsamen. Die Kartoffelscheiben würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat, etwas zerlassene Butter dazugeben. Eine Auflaufform leicht einfetten und mit Haferflocken austreuen. Kartoffelscheiben und Gemüse nach und nach schichtweise in die Form einfüllen, mit wenig geraspeltem Käse der eigenen Wahl bestreuen und bei ca. 170 Grad im Backofen fertig garen. Vor dem anrichten mit dem Fenchelgrün und Petersilie bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Fr. 9 - 13 Uhr)