

Kartoffel-Gratin mit Fenchel

Zutaten für 2 Personen:

400 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1	Fenchel
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 TL	Butter
50 g	Edelpilzkäse
1 Becher (200 g)	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
	Fenchelgrün zum Bestreuen

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und waschen. Fenchel putzen und abspülen. Zwiebel pellen. Kartoffeln, Fenchel und Zwiebel fein hobeln.

Knoblauch halbieren. Eine Gratinform damit ausreiben und mit Butter auspinseln. Kartoffeln, Fenchel und Zwiebel einschichten.

Edelpilzkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Nach und nach die Sahne zufügen und glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse-Sahne über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 35-40 Minuten garen. Mit Fenchelgrün bestreut servieren.

Dazu einen frischen grünen Salat reichen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

