

Fenchelgrattin mit Kartoffeln

Fenchelgrattin mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [13.11.2016](#)

Creation [Willy Rufer](#)

ZUTATEN:

Für 4 Portionen

400 g Kartoffeln 400 g Fenchel 150 ml Milch 150 g Crème fraîche 2 Eier 50 g Parmesan gerieben Pfeffer Salz, Muskat

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel putzen, dabei das Grün zur Seite legen. Fenchel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in kochendes Salzwasser geben, 4 Min. vorgaren, abgießen und abschrecken. Gut abgetropfte Gemüse in eine gefettete Auflaufform schichten.

2. Milch mit Crème fraîche, Eiern, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat *würzen. Über das Gemüse gießen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca 45 Min. goldbraun backen. Fenchelgrün hacken und über den Gratin streuen.