

Fenchel-Kartoffel-Auflauf

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Zwiebel
- 500 g Kartoffeln
- 1 Fenchelknolle (mit Grün)
- 50 g getrocknete Tomaten, ohne Öl
- 1 Zweig frische Petersilie
- 1 EL Pflanzenöl
- 400 g stückige Tomaten (Dose)
- 125 ml kaltes Wasser
- Salz, Pfeffer
- 50 g geriebenen Parmesan



So geht's:

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. Zwiebel und Kartoffeln schälen, Fenchel putzen, Fenchelgrün fein hacken.
3. Zwiebeln, Fenchel und Kartoffel in feine Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Fenchel darin ca. 4 – 5 Minuten anbraten. Getrocknete sowie stückige Tomaten und Wasser dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten garen, bis die Mischung eindickt.
5. Die Hälfte der Tomaten-Fenchelmischung in eine Auflaufform geben und die Hälfte der Kartoffelscheiben darauf schichten.
6. Restliche Tomatenmischung darauf geben und mit restlichen Kartoffelscheiben bedecken.
7. Mit Parmesan bestreuen und mit Alufolie abgedeckt im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten garen.
8. Alufolie entfernen und weitere 10 Minuten garen. Auflauf mit Petersilie und gehacktem Fenchelgrün bestreut servieren.