

# Kartoffel-Fenchel-Auflauf

(2 Portionen)

## Zutaten:

350g Kartoffeln, festkochend

Fenchel aus deiner Kiste

2 EL Butter

2 EL Mehl

200 ml (Pflanzen-)Milch

100 ml Gemüsebrühe

50 g Pecorino

1 TL Thymian



## Zubereitung:

Backofen auf 200° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) vorheizen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Fenchel waschen, halbieren, den Strunk entfernen und Fenchel in feine Streifen schneiden. Kartoffeln und Fenchel in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) schichten.

Butter in einem Topf auf mittlerer Stufe schmelzen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten köcheln lassen. Soße mit 2 EL Pecorino und Thymian verfeinern und auf dem Gemüse verteilen. Auflauf mit restlichem Pecorino bestreuen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Kartoffel-Fenchel-Auflauf servieren.