

Gemüse-Kartoffel-Kuchen (Jill Hyde)



Zutaten für zwei Personen:

4 mittlere Kartoffeln
1 kleine Fenchel
3 große Tomaten
1 kleine Zwiebel
ca. 1-2 EL Olivenöl
Ca. 50-80 Gramm geriebenen Käse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backen Sie die Kartoffeln für eine Stunde bei 200° Celsius im Backofen. Lassen Sie die Kartoffeln auskühlen und schneiden Sie sie anschließend in Scheiben.
Blanchieren/kochen Sie den Fenchel für drei Minuten.
Schneiden Sie die Zwiebel, die Tomaten und den Fenchel in feine Stücke.
Schichten Sie die Kartoffeln, den Fenchel, die Tomaten und Zwiebeln abwechselnd in eine Ofenform. Enden Sie mit einer Schicht aus Tomaten und Käse. Würzen Sie jede Schicht je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
Träufeln Sie Olivenöl darüber und überbacken Sie den Auflauf für 20-30 Minuten bei 190° Celsius im Backofen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Tip:

Servieren Sie dazu einen grünen Salat mit Vollkornbaguette.