

## Fenchel-/Kartoffel-Fischauflauf

### Zutaten:

4 große Kartoffeln  
1 Pr. Salz

600 g Fenchelknollen  
1 Brühwürfel

30 g Butter  
3 EL Mehl  
1/4 L Milch evt. Sahne  
1/4 L Gemüsewasser  
1 Pr. Salz, Pfeffer evt. Brühwürfel

500 g Fischfilet

ca. 100 g ger. Käse

### Zubereitung:

) ...waschen, mit der Schale etwa 25 Min.  
) kochen, pellen in Scheiben schneiden

) ...putzen, vierteln, harten Kern entfernen  
) ...mit 1/4 L Wasser den Fenchel ca. 15 Min. kochen - abgießen und das Gemüsewasser auffangen

) ...im Topf erhitzen  
) ...unter ständigen Rühren zugeben  
)  
) ...unter Rühren ablöschen u. aufkochen  
) ...würzen

...würfeln, würzen und mit den Kartoffeln und dem Fenchel in eine gefettete Auflaufform geben und mit der Sauce bedecken

...bestreuen

Im Backofen bei 200° C (Umluft)  
ca. 20 Min. fertig garen

### Anmerkungen: