

Zwiebelauflauf

1 kg Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. 100 g durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Zwiebeln, Butter, 1-2 Tl Fenchelsaat und frischen Thymian zugeben und weich schmoren. Mit Portwein ablöschen und mit 120 ml Sahne auffüllen; salzen und pfeffern. 500 g Kartoffeln schälen und mit 1 Zwiebel auf der groben Seite einer Reibe raspeln; salzen und pfeffern.

Eine Auflaufform einfetten, zuerst die Zwiebelmasse dann die Kartoffeln einfüllen. Das Ganze mit geriebenem Bergkäse, z.B. Gruyère, bestreuen und bei 180°C ca. 30 min backen.