



Rezept

Rindsplätzli a la Minute Fenchel-Kartoffel Auflauf

Nr. 2 / Fleisch

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 60 Minuten /

Zutaten:

5-6 mittelgrosse festkochende Kartoffeln
2 Fenchel
2 dl Rahm
2 Becher Crème Fraiche
12 Rindsplätzli
Ca. 3 EL Butter / Olivenöl
Blaue Kornblumen
Madagascar Garlic Pepper

Zubereitung:

- Ofen auf 180° vorheizen.
- Rahm & Crème Fraiche mit Madagascar Garlic Pepper & wenn vorhanden Ukuva's Khoisan Seaweed Salz mischen, nach belieben Kräuter dazu mischen.
- Kartoffeln ungeschält in hauchdünne Scheiben schneiden und eine Lage in die Form legen, mit der Rahm/ Crème Fraiche Mischung bestreichen. Lage um Lage auftürmen und jede Lage mit Rahm beträufeln.
- Fenchel in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und auf die Kartoffeln legen. 2 EL Olivenöl mit ca. 1 EL den Fenchel damit bestreichen.
- Ca 30 min im Ofen bei 180° backen.
- Rindsplätzli in der Butter in der Bratpfanne 2 – 3 min braten, dabei mit **Garlic Pepper (Nr. 21)** würzen. Achtung! 2 – 3 Minuten vergehen schnell!

Crème Fraiche mit Kornblumen und etwas Salz dazu servieren. Geniessen.

