

Rezept

Kohlrabi-Fenchel-Lasagne

Ein Rezept von GU, am 30.11.2007



0 Kommentare



Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 2 Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe |
| 500 g Kohlrabi | 400 g Fenchel |
| 80 g Walnusskerne | 150 g Roquefort |
| 1 Bund glatte Petersilie | 4 EL Butter |
| Salz | Pfeffer |
| 2 EL Mehl | 500 ml Milch |
| 1 Prise geriebene Muskatnuss | 350 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen) |
| 100 g Emmentaler, gerieben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Kohlrabi schälen und fein würfeln. Fenchel waschen, putzen und halbieren, Strunk entfernen. Das Gemüse in feine Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken. Roquefort zerbröckeln. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Butter goldgelb braten. Kohlrabi und Fenchel dazugeben, alles ca. 10 Min. offen braten. Petersilie und Walnüsse einrühren, salzen und pfeffern.
3. Mehl in der restlichen Butter anschwitzen. Portionsweise die Milch einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. 50 g Roquefort in der Sauce auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Feuerfeste Form mit etwas Sauce ausstreichen. Darauf lagenweise Lasagneblätter, jeweils ein Viertel der Gemüsemischung, etwas Roquefort und 4-5 EL Sauce geben, bis alles verbraucht ist. Mit einer Schicht Lasagneblätter, Roquefort und Sauce abschließen. Emmentaler darüber streuen und die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) 30-40 Min. überbacken, bis sie gebräunt ist.