

REZEPTE zur Gourmetkiste

Fenchel-Möhren-Pilz-Lasagne

Zutaten:

für 4 Personen



300 g Steinchampignons
200 g Möhren
300 g Fenchel
2 Zwiebeln
40 g Butterschmalz
3 EL Mehl
400 ml Sahne
1 TL Kräutersalz
Pfeffer
8 Lasagne-Platten
300 Mozzarella

Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 30 Min. Backzeit

Pilze putzen
Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.
Fenchel putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden.
Zwiebeln schälen und fein würfeln.
Gemüse in 20 g Butterschmalz 5 Min. anschwitzen.
Mit Mehl bestäuben und mit
Sahne aufgießen. 2 Min. kochen lassen und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.
Pilze in Scheiben schneiden und 3 Min. braten, salzen und pfeffern.
Backofen auf 175°C vorheizen.
Teigplatten, Gemüse und Pilze abwechselnd in eine gefettete Form füllen.
Mit Mozzarella-Scheiben bedecken und 30 Min. backen.

Zucchini-Crespelle

Zutaten:

für 4 Personen



125 g Mehl
2 Eier
200 ml Milch
35 g Butter
Salz
Olivenöl
150 g gesch. Mandelkerne
3 EL Öl
2 TL Paprikapulver
150 g flüssiger Honig
1 EL Orangenzesten
weißer Pfeffer
70 g Parmesan
400 g Zucchini

3-4 Stiele Minze
40 g getr. Aprikosen
250 g Ricotta

Zubereitung:

Ca. 45 Min. + 25 Min. Backzeit

Mehl,
Eier,
Milch und
25 g zerlassene Butter mit
1 Prise Salz glatt rühren und 20 Minuten quellen lassen. In einer beschich-
teten Pfanne in sehr wenig Öl 8 dünne Crespelle (ca. 15 cm Ø) backen.
Mandeln in 1 TL
Olivenöl in einer Pfanne hellbraun rösten,
Paprikapulver und 1 Prise Salz untermischen.
Honig,
Orangenzesten,
Pfeffer und Salz verrühren.
Parmesan fein reiben.
Zucchini putzen, grob würfeln und in kochendes Wasser geben. 5 Minuten
garen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2 Minzblätter fein hacken.
Aprikosen fein würfeln. Gemüse mit Aprikosen, Minze,
Ricotta, 50 g Parmesan und etwas Salz mischen. Auf die Crespelle
streichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Mit restlichem
Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der
untersten Schiene 25-30 Minuten goldbraun backen. Restliche Minze und
Basilikum grob schneiden.
Mit geputztem und gewaschenem Salat, Olivenöl,
Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Mit den Crespelle anrichten.
Mandeln klein hacken, darüber streuen, mit Honig beträufeln.