

Kohlrabi-Fenchel Lasagne

Zutaten für 4-6 Pers. Zubereitungszeit ca. 60 Min.

| | |
|--------------------------|--|
| 2 Zwiebeln | Zwiebeln und |
| 1 Knoblauchzehe | Knoblauch schälen und hacken. |
| 500 g Kohlrabi | Kohlrabi schälen und fein würfeln. |
| 400 g Fenchel | Fenchel waschen, putzen und halbieren, Strunk entfernen. Das Gemüse in feine Scheiben schneiden. |
| 80 g Walnuskerne | Walnüsse grob hacken. |
| 150 g Roquefort | Roquefort zerbröckeln. |
| 1 Bund glatte Petersilie | Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. |
| 4 EL Butter | Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Butter goldgelb braten. Kohlrabi und Fenchel dazugeben, alles ca. 10 Min. offen braten. Petersilie und |
| Salz | Walnüsse einrühren, salzen und |
| Pfeffer | pfeffern. |
| 2 EL Mehl | Mehl in der restlichen Butter anschwitzen. |
| 500 ml Milch | Portionsweise die Milch einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. |
| 1 Prise Muskat | 50 g Roquefort in der Sauce auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. |
| 350 g Lasagneblätter | Den 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, |
| 100 g ger. Emmentaler | Roquefort und Sauce abschließen. Emmentaler darüber streuen und die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) 30-40 Min. überbacken, bis sie gebräunt ist. |