

Rezept

Fenchel-Lasagne

Ein Rezept von Fenchel-Lasagne, am 19.04.2024

Zutaten

600 g Fenchel	2 Zwiebeln
300 g gemischtes Hackfleisch Salz	3 EL Olivenöl Pfeffer
500 g passierte Tomaten (Tetrapak)	300 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
400 ml Milch	3 EL heller Saucenbinder
125 g frisch geriebener Parmesan Fett für die Form	250-275 g Lasagneblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Den Fenchel putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Das Hackfleisch im heißen Öl unter Wenden braun braten. Das Gemüse 5 Min. mitbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die passierten Tomaten und 125 ml von der Brühe zugießen und das Ganze 15 Min. schmoren.
2. In einem kleinen Topf die Milch mit der restlichen Brühe aufkochen, mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und die Hälfte vom Parmesan einrühren.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Nudelblätter, Bolognese und Sauce abwechselnd mit dem restlichen Käse in eine rechteckige, gefettete Auflaufform schichten. Mit Käsesauce bedecken, den restlichen Käse aufstreuen. Im Backofen (Mitte) 30-35 Min. backen.