

# Kohlrabi-Fenchel-Dinkel-Lasagne



mittel



Herbst



70 Minuten



vegetarisch

## Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

2 Kohlrabi, 500 g Fenchel, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Petersilie, 2 EL Mehl, 500 ml Milch, 250 g Mozzarella, 100 g geriebener Bergkäse, 50 g Butter, ca. 10 Dinkel-Lasagneblätter, 80 g Pinienkerne, etwas geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken. Kohlrabi schälen und fein würfeln. Fenchel waschen, putzen und halbieren, Strunk entfernen und in feine Scheiben schneiden. Die Pinienkerne grob hacken. Den Mozzarella fein würfeln. Petersilie waschen, gut trocknen, Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Zwiebeln und Knoblauch in 25g Butter goldgelb anbraten und dann den Kohlrabi und Fenchel dazu geben, alles ca. 10 Minuten offen braten. Die Petersilie und die Pinienkerne einrühren, salzen und pfeffern.

Für die Sauce in einem Topf das Mehl in der restlichen Butter anschwitzen. Portionsweise die Milch einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. 1/3 des Mozzarella in der Sauce auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Die Auflaufform mit etwas Sauce austreichen. Darauf lagenweise die Lasagneblätter, jeweils ein Viertel der Gemüsemischung, etwas Mozzarella und 4- 5 EL Sauce geben, bis alles verbraucht ist. Mit einer Schicht Lasagneblätter, Mozzarella und Sauce abschließen.

Den Bergkäse darüber streuen und die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) 30-40 Minuten überbacken, bis sie goldgelb und knusprig ist.