

Fenchellasagne

Zutaten

Nudelblätter,
3 Fenchelknollen,
500ml Wasser,
400ml Sahne,
1 EL Gemüsebrühe,
1 Prise Muskat,
Pfeffer,
300g Käse, gerieben,
Butter

Zubereitung

Fenchel waschen, klein schneiden und in Wasser andünsten. Sahne und Gewürze hinzugeben und mixen. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und etwas Soße hinein gießen. Nun immer abwechselnd mit Nudelblättern und Soße auffüllen. Bei 180°C 40 min backen. Nach 30 min den Käse darüber streuen.