

Appenzeller Gemüselasagne

Für 4-6 Personen (für eine grosse, tiefe ofenfeste Form von ca. 2 Liter)

Zutaten

- 700 g Krautstiele mit Kraut
- Butter
- Gemüsebouillon
- 3-4 Fenchel (ca. 650 g)
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Mehl
- 1 Brieflein Safran
- 4 dl Milch-Drink
- Muskat, Pfeffer
- 250 g Mager- oder Halbfettquark
- 150 g Appenzellerkäse
- 10 Lasagne-Blätter, nicht vorgekocht

Zubereitung

1. Kraut der Krautstiele hacken, Stiele in breite Streifen schneiden. 1 TL Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Stiele und Kraut begeben, kurz dämpfen. 1 dl Gemüsebouillon zugeben, Krautstiele knapp weich köcheln, abgetropft in einer Schüssel auskühlen
2. Fenchel längs halbiert in breite Streifen schneiden. 1 TL Butter in derselben Pfanne warm werden lassen; 2 grosse Zwiebeln, grob gehackt, und 2 Knoblauchzehen, gehackt, andämpfen, Fenchel begeben, mitdämpfen. 1 Esslöffel Mehl und 1 Brieflein Safran darüberggeben, mischen. 4 dl Milch-Drink und ½ EL Gemüsebouillonpulver zugeben, Fenchel zugedeckt ca. 10 Minuten knapp weich köcheln. ¼ TL Muskat, wenig Pfeffer, alles würzen, zu den Krautstielen geben. 250 gr. Mager- oder Halbfettquark daruntermischen.
3. 150 g Appenzeller an der Röstiraffel reiben. Lasagne-Blätter bereitlegen.
4. Gemüse und Lasagne abwechslungsweise in die Form füllen, in der Mitte eine Schicht Appenzeller. Abschliessen mit Gemüse. Zuletzt Wenig Käse darüber verteilen.
5. Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen.

Tipps & Tricks

Anstelle von Fenchel und Krautstielen: Sellerie und Spinat verwenden

Nur 100 g Appenzeller für die mittlere Schicht, dafür noch 50 g Gorgonzola, in Würfeli, für die oberste Schicht verwenden