

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Fenchel-Möhren-Pilz-Lasagne

### Zutaten:

für 4 Personen



300 g Steinchampignons  
200 g Möhren  
300 g Fenchel  
2 Zwiebeln  
40 g Butterschmalz  
3 EL Mehl  
400 ml Sahne  
1 TL Kräutersalz  
Pfeffer  
8 Lasagne-Platten  
300 Mozzarella

### Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 30 Min. Backzeit

Pilze putzen  
Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.  
Fenchel putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden.  
Zwiebeln schälen und fein würfeln.  
Gemüse in 20 g Butterschmalz 5 Min. anschwitzen.  
Mit Mehl bestäuben und mit  
Sahne aufgießen. 2 Min. kochen lassen und mit Salz und Pfeffer  
abschmecken.  
Pilze in Scheiben schneiden und 3 Min. braten, salzen und pfeffern.  
Backofen auf 175°C vorheizen.  
Teigplatten, Gemüse und Pilze abwechselnd in eine gefettete Form füllen.  
Mit Mozzarella-Scheiben bedecken und 30 Min. backen.

## Zucchini-Crespelle

### Zutaten:

für 4 Personen



125 g Mehl  
2 Eier  
200 ml Milch  
35 g Butter  
Salz  
Olivenöl  
150 g gesch. Mandelkerne  
3 EL Öl  
2 TL Paprikapulver  
150 g flüssiger Honig  
1 EL Orangenzesten  
weißer Pfeffer  
70 g Parmesan  
400 g Zucchini  
  
3-4 Stiele Minze  
40 g getr. Aprikosen  
250 g Ricotta

### Zubereitung:

Ca. 45 Min. + 25 Min. Backzeit

Mehl,  
Eier,  
Milch und  
25 g zerlassene Butter mit  
1 Prise Salz glatt rühren und 20 Minuten quellen lassen. In einer beschich-  
teten Pfanne in sehr wenig Öl 8 dünne Crespelle (ca. 15 cm Ø) backen.  
Mandeln in 1 TL  
Olivenöl in einer Pfanne hellbraun rösten,  
Paprikapulver und 1 Prise Salz untermischen.  
Honig,  
Orangenzesten,  
Pfeffer und Salz verrühren.  
Parmesan fein reiben.  
Zucchini putzen, grob würfeln und in kochendes Wasser geben. 5 Minuten  
garen, abschrecken und gut abtropfen lassen.  
2 Minzblätter fein hacken.  
Aprikosen fein würfeln. Gemüse mit Aprikosen, Minze,  
Ricotta, 50 g Parmesan und etwas Salz mischen. Auf die Crespelle  
streichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Mit restlichem  
Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der  
untersten Schiene 25-30 Minuten goldbraun backen. Restliche Minze und  
Basilikum grob schneiden.  
Mit geputztem und gewaschenem Salat, Olivenöl,  
Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Mit den Crespelle anrichten.  
Mandeln klein hacken, darüber streuen, mit Honig beträufeln.