



Vorspeise oder Hauptgang

Fenchel-Schinken-Nudelauflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

750 gr	Fenchelknollen, waschen, grüne Stile und Wurzelansatz abschneiden. Die zarten grünen Blättchen auf die Seite legen.
1 Stück	Zitrone Salz
350 gr	Bandnudeln
250 gr	gekochten Schinken, in Tranchen, in Streifen schneiden
200 gr	Greyerzerkäse, gerieben
2 Stück	Eier
2 dl	Rahm (Sahne) Aromat, Pfeffer aus der Mühle Butter zum Ausstreichen der Gratinform

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Fenchelknollen	Knollen halbieren und in kochendem Salzwasser, mit einigen Zitronenscheiben, ein paar Minuten kochen, bis sie halbgar sind. Danach dem Wasser entnehmen und – in Längsrichtung – in Scheiben schneiden.
Nudeln	Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser "al dente" kochen.
Gratinform Fenchel, Nudeln, Schinkenstreifen geriebenen Käse	Eine tiefe Gratinform ausbuttern und schichtweise mit Fenchel, Nudeln, geriebenem Käse und Schinkenstreifen füllen. Jede Lage Fenchel, kräftig mit Aromat würzen. Die oberste Lage sollte Käse sein.
Guss	Den Rahm mit den Eiern verquirlen. Würzen mit kräftig Pfeffer, etwas Salz sowie Aromat. Das Fenchelgrün fein hacken und in den Guss mischen. Den Guss über den Fenchel-Schinken-Nudelauflauf geben. Im vorgeheizten Backofen während 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.