

Bioleks: Fenchel-Schinken-Nudel-Auflauf

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-fenchel-schinken-nudel-auflauf

Zutaten:

- 750g Fenchelknollen
- 250g Kochschinken in Streifen
- 250g Bandnudeln
- 200g geriebener Gruyere Käse
- 200ml Sahne
- 1 Zitrone
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Butter zum Fetten der Form

Zubereitung:

Die Fenchelknollen waschen, die grünen Stiele und den Wurzelansatz abschneiden, die zarten grünen Blättchen zur Seite legen. Die Knollen vom Grün zum Wurzelansatz halbieren und den festen Strunk keilförmig ausschneiden. Die Knollen in Salzwasser mit einigen Zitronenscheiben 10-15 Minuten zugedeckt garen, sie sollen nur halbgar sein. Dann in Scheiben schneiden.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen.

Backofen auf 180°C vorheizen

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Dann Nudeln, Fenchelscheiben, Schinkenstreifen und Käse einschichten. Den Auflauf mit Käse abschließen. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fenchelgrün fein hacken, untermischen und die Eiersahne über den Auflauf gießen. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten überbacken.

Andere Variante-Fenchel mit Mornaysauce überbacken:

Dafür 4 große Fenchelknollen durch den Strunk vierteln, den harten Strunk ausschneiden.

In wenig Salzwasser mit etwas Zitronensaft 10 Minuten dünsten.

Für die Sauce 2 EL Mehl in 2 EL Butter aufschäumen lassen, 1/2 Liter Milch angießen und

5 Minuten kochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. 150 g geriebenen Gruyerekäse, dann 1 Eigelb untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Fenchelgrün würzen.

Eine Auflaufform buttern. Fenchelstücke gut abgetropfen lassen und hineinlegen.

150 g gewürfelten Kochschinken dazwischenstreuen und mit der Sauce übergießen.

Mit Semmelbröseln bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im heißen Ofen bei 220 °C etwa 25 Minuten backen, bis die Brösel gut gebräunt sind.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 31.5.1996

Prominenter Gast: Dietmar Schönherr