

# SELBSTGEKOCHT VON LISA

## Zutaten

2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
5 EL Brat- & Backöl  
1 Passata  
2 Lorbeerblätter  
Salz + Pfeffer  
1 EL Majoran, getrocknet  
1 EL Agavendicksaft  
600 g Fenchel  
1 TL Paprikapulver  
250 g Mozzarella  
50 ml Milch  
150 g Crème fraîche  
12 Lasagneplatten  
1 Bataviasalat

## Fenchel-Lasagne

Für die Soße Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.  
2 EL Öl in einem kleinen Topf erhitzen und beides darin ca. 3 Minuten anschwitzen.  
Passata und Lorbeerblätter zugeben.  
Mit Salz und Majoran würzen und ca. 10 Minuten im offenen Topf köcheln lassen.  
Fenchel waschen, putzen, vierteln, Strunk entfernen und die Viertel längs in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.  
In eine Schüssel geben und mit 3 EL Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen.  
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 15 Minuten backen.  
Tomatensoße mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und Lorbeerblätter entfernen. Mozzarella gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.  
Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180°C reduzieren.  
3 EL Tomatensoße in eine Auflaufform geben, mit 3 Lasagneplatten belegen, 1/3 des Fenchels und dann 1/3 der Tomatensoße darauf verteilen.  
Vorgang zweimal wiederholen und mit Lasagneplatten abschließen.  
Milch mit Crème fraîche verrühren, salzen und pfeffern.  
Die Mischung auf den Platten verteilen und mit Mozzarella belegen.  
Ca. 30-40 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Dazu passt ein frischer Bataviasalat! Viel Spaß beim Probieren!

## Zutaten

450 g Weizenmehl 405  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 Pck. Trockenhefe  
200 ml Wasser  
2 EL Olivenöl  
1 Bund Bärlauch  
80 g Butter  
Salz + Pfeffer  
Chilipulver  
100 g Mittelalter Gouda

## Bärlauch-Zupfbrot

Endlich wieder Bärlauch-Zeit! 😊 Es kann sein, dass der Bärlauch aufgrund der Kälte weiße Flecken auf den Blättern hat. Diese können unbedenklich mitgegessen werden.  
Mehl mit Zucker, Salz und Hefe in einer Schüssel vermengen.  
Lauwarmes Wasser und Öl zugeben und zu einem Teig verkneten.  
45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Eine Kastenform mit etwas Öl einfetten.  
In der Zwischenzeit Bärlauch waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.  
Weiche Butter mit Bärlauch, Salz, Pfeffer und einer Prise Chili verrühren und abschmecken.  
Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen.  
Mit der Kräuterbutter bestreichen und aus dem Teig ca. 14 Stücke schneiden.  
Jedes Stück für sich aufrollen und hochkant in die Kastenform stellen bis diese voll ist.  
Zugedeckt nochmals 15 Minuten ruhen lassen.  
Die Oberfläche mit etwas Wasser bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Perfekt für den Oster-Brunch! 😊

## Zutaten

600 g Kartoffeln  
2,5 cm Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
½ TL Kurkuma  
Salz + Cayennepfeffer  
Wasser  
5 EL Brat- & Backöl

## Ingwer-Kartoffeln

Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abkühlen lassen, pellen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.  
Ingwer und Knoblauch schälen und kleinhacken.  
Anschließend mit Kurkuma, Salz, einer Prise Cayennepfeffer und einem kleinen Schuss Wasser in einem Mörser oder in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten.  
Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Paste hinzufügen und kurz anschwitzen.  
Kartoffeln zugeben und alles unter Rühren ca. 5 Minuten goldbraun anbraten.

Mal eine andere Ingwer-Kombination & superlecker! 😊

