

Lasagne - mit Artischocken

Kategorien: Nudeln, Lasagne

Zutaten für: 1 Rezept

4		Artischocken
1/2		Zitrone; den Saft
1	klein.	Stange Lauch, etwa 100 g
1/2	Bund	Petersilie
30	Gramm	Butter
1/8	Ltr.	Trockener Weisswein
50	ml	Gemüsebrühe
20	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Milch
		Muskat
		Frisch gemahlener Pfeffer
50	Gramm	Geriebener Parmesan
12		Lasagneblätter, etwa 200 g
1	Essl.	Olivenöl
		Butter für die Form

Anleitung:

1. Die harten Blätter und Blattspitzen der Artischocken abschneiden. Die Blätter auseinanderdrücken und das Heu mit einem kleinen Messer entfernen. Das Herz und die weichen Blätter in dünne Scheiben schneiden und in Wasser mit etwas Zitronensaft legen.
2. Den Lauch in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie fein hacken.
3. Die Butter in einer grossen Pfanne schmelzen lassen und den Lauch darin leicht anbraten.
4. Die Artischocken dazugeben. Mit dem Weisswein aufgiessen und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Gemüsebrühe dazugiessen, das Ganze leicht salzen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen. Sobald die Artischocken gar sind, alles mit dem Mehl bestäuben und gut verrühren, damit sich keine Klumpen bilden.
5. Unter Rühren nach und nach die Milch dazugiessen und alles zu einer cremigen Sauce kochen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Anschliessend den Parmesan und die Petersilie darunterühren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Die Lasagneblätter in reichlich Salzwasser in etwa 10 Minuten weich kochen. Etwas Olivenöl hinzufügen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Nudeln abschöpfen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und sie dann nebeneinander auf ein feuchtes Tuch legen.
7. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Zuerst eine Schicht Nudeln in die Form legen. Einige Löffel von der Sauce darüber verteilen, dann immer abwechselnd Lasagne und Sauce hineingeben. Mit der Sauce abschliessen. Die Lasagne etwa 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std. ca. 910 kcal je Portion Dazu passt Tomatensauce