

Lasagne mit Gemüse

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Lasagne

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl,
2		Eier,
2		Eischalen-Hälften Wasser,
1	Prise	Salz

FÜR DAS GEMÜSE

200	Gramm	Roten Radicchio oder
200	Gramm	Wirsing (die Blätter vom Strunk entfernt und Gewaschen)

FÜR DIE SAUCE

2	Essl.	Frische Butter,
2	Essl.	Mehl
400	ml	Fleischbrühe,
2	Essl.	Weißwein,
		Salz,
		Pfeffer,
		Muskat,
50	Gramm	Geriebener Parmesankäse,
2	Essl.	Frische Butter

Anleitung:

Teig: Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, die restlichen Zutaten begeben, alles zu einem festen Teig verarbeiten, diesen 1/2 Std. kühlen stellen, ausrollen, in Stücke schneiden, diese in viel Salz- wasser 12 Minuten kochen. Das Wasser abgießen. Gemüse: 1 Die Blätter in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 8 Minuten blanchieren.

Sauce: Die Butter schmelzen, das Mehl darin anschwitzen, mit der Fleischbrühe ablösen, Weißwein und Gewürze begeben, 5 Minuten kochen lassen. Eine Gratinform ausbuttern. Abwechslungsweise eine Lage Teigwarenblätter, eine Lage Gemüseblätter, eine Lage Sauce usw. einfüllen. Zuerst Sauce. Den Käse darüberstreuen, alles mit Butterfleckchen bedecken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken.