

Lasagne mit Mangold und Schwarzwälder Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Schwarzwälder Schinken
400	Gramm	Lasagne-Blätter
500	Gramm	Mangold
150	Gramm	Mozzarella
3	Essl.	Butter
		Muskatnuß, weißer Pfeffer

FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE

4	Essl.	Butter
5	Essl.	Mehl
1/2	Ltr.	Milch
1/4	Ltr.	Sahne
100	Gramm	Geriebener Parmesan

Anleitung:

Mangold waschen und auf Nudelgröße schneiden. In etwas Salzwasser zugedeckt dünsten, bis die Blätter zusammengefallen sind. Wasser abgießen und zum Trocknen auf Küchenpapier ausbreiten. Den Schwarzwälder Schinken in Streifen schneiden und den Mozzarella würfeln.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hineinrühren, Milch und Sahne hinzugießen und mit dem Schneebesen so lange rühren, bis eine dickflüssige Sauce entsteht, die bei milder Hitze und ständigem Rühren 5 Minuten köcheln muß. Mit reichlich Muskatnuß sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Eine rechteckige Form mit einem EL Butter ausfetten und eine Lage Béchamelsauce hineingeben, dann ein Nudelblatt, darauf kommt ein Mangoldblatt, mit Pfeffer und Muskatnuß bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Schwarzwälder Schinken und Käsewürfel darüberschichten. Mit einem neuen Nudelblatt fortfahren und die Prozedur von vorne beginnen. So weiter verfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Zum Schluß den Rest der Béchamelsauce darüber geben und mit Mozzarellawürfeln bestreuen. Die restliche Butter auslassen und darüber träufeln.

Auf der Mittelschiene des vorgeheizten Backofen bei 160°C 30 bis 40 Minuten goldgelb überbacken.